UNOLD®

SANDWICHTOASTER
American

Bedienungsanleitung

Modell 48421

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48421
Stand: Februar 2010 /nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48421
Technische Daten 6
Sicherheitshinweise 6
In Betrieb nehmen 7
Bedienen 8
Reinigen und Pflegen 8
Sandwichideen 8
Garantiebestimmungen 48
Service-Adressen 50
Entsorgung / Umweltschutz 52

Instructions for use Model 48421
Technical Specifications 12
Safety Information 12
First use 13
Use of the Appliance 14
Cleaning and Care 14
Sandwich Ideas 14
Guarantee Conditions 48
Waste Disposal / Environmental Protection 52

Notice d´utilisation Modèle 48421
Spécification technique 18
Consignes de sécurité 18
Mise en service 19
Usage de l'appareil 20
Nettoyage et entretien 20
Les sandwichs 20
Conditions de Garantie 48
Traitement des déchets / Protection de l'environnement 52

Gebruiksaanwijzing Model 48421
Technische gegevens 24
Veiligheidsinstructies 24
Ingebruikname 25
Bedienen 25
Reiniging 26
Recepten 26
Garantievoorwaarden 48
Verwijderen van afval / Milieubescherming 52

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48421
Dati tecnici 29
Avvertenze di sicurezza 29
Messa in funzione 30
Preparazione 30
Pulizia 31
Ricette 31
Norme die garanzia 49
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 53

Manual de instrucciones Modelo 48421
Datos técnicos 35
Indicaciones de seguridad 35
Puesta en servicio 36
Horneado de los Sandwiches 36
Limpieza 37
Ideas para sándwiches 37
Condiciones de Garantia 49
Disposición/Protección del medio ambiente 53

Návod k obsluze Model 48421
Technická data 41
Bezpečnostní pokyny 41
Uvedení do provozu 42
Příprava 42
Čištění 42
Recepty 43
Záruční podmínky 49
Likvidace / Ochrana životného prostředí 53

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48421

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	750 W, 230 V~, 50 Hz
Platten:	Antihaftbeschichtet
Griff:	Wärmeisoliert
Größe:	Ca. 24,0 x 22,7 x 10,0 cm (B/T/H)
Gewicht:	Ca. 1,4 kg
Zuleitung:	Ca. 93 cm
Ausstattung:	Hitzebeständiges Gehäuse Wärmeisolierter Griff Antihaftbeschichtete Backplatten, leicht zu reinigen Kontrollleuchten für EIN/AUS und BEREIT Anti-Rutsch-Füße Platzsparende, stehende Aufbewahrung Gehäuse weiß mit Blende Edelstahl hochglanz Kabelaufbewahrung Auch für große Toastscheiben geeignet
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten

Technische Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
6. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
7. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
8. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
9. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs ist der Netzstecker zu ziehen.
10. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche. Gerät und Zuleitung nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

13. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
14. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen, damit z. B. Kleinkinder das Gerät nicht versehentlich von der Arbeitsplatte ziehen können.
15. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät, sondern um die dafür vorgesehene Kabelaufbewahrung am Boden des Gerätes.
16. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
17. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht am heißen Gerät anliegt.
18. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Materialen wie Spiritus – Brandgefahr!
19. Das Gerät wird im Betrieb heiß, benutzen Sie deshalb die Griffe bzw. Topflappen, wenn Sie das Gerät bewegen.
20. Solange das Gerät heiß ist, nicht unbeaufsichtigt lassen – Verbrennungsgefahr!
21. Beim Einlegen oder Entnehmen der Sandwiches den Deckel unbedingt ganz öffnen, da dieser sonst zufallen kann: Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!
22. Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät und die Backflächen nie mit Papier, Folien oder anderen Fremdkörpern ab. Es besteht sonst Brandgefahr!
23. Berühren Sie nie während des Betriebs und kurz danach die Backflächen mit Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen.
24. Nicht in heißem Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.
25. Öffnen Sie nicht das Gehäuse des Gerätes – es besteht Gefahr eines Stromschlages!
26. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung der Zuleitung oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer und zum Ausschluss der Garantie führen.
27. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir, die antihaftbeschichteten Backflächen mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
2. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz) stecken. Die orangefarbene Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizung in Betrieb ist.
3. Sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf.
4. Heizen Sie das Gerät für einige Minuten ohne Lebensmittel auf, um etwaige Herstellungsrückstände zu beseitigen. Öffnen Sie während dieser Einbrennphase das Fenster. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.
5. Fetten Sie vor dem ersten Benutzen beide Backflächen mit einem Pinsel leicht mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Margarine ein (da die Backplatten des Gerätes antihaftbeschichtet sind, müssen Sie diese nur vor dem ersten Nutzen einfetten, danach nicht mehr).
6. Sollte beim ersten Anheizen Ihres neuen Gerätes ein leichter Geruch entstehen, so ist dies völlig unbedenklich.

BEDIENEN

1. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz) stecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizung in Betrieb ist.
2. Sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf. Der vorbereitete Toast kann in das Gerät gelegt werden.
3. **Der Griff must fest verschlossen werden, damit sich die Kanten des Toastes beim Backen schließen.**
4. Toasten Sie das Sandwich ca. 3-5 Minuten bis zur gewünschten Bräunung.
5. Der erste zubereitete Toast ist nicht zum Verzehr geeignet und sollte entsorgt werden.
6. Verwenden Sie zum Entnehmen des Toasts möglichst eine Holz- oder Kunststoffzange. Metallgeräte oder spitze Gegenstände könnten die Beschichtung beschädigen.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
2. Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes und der Backflächen keine scharfen oder ätzenden Scheuer- und Reinigungsmittel, Ofenreiniger oder Metallkratzer, um Beschädigungen auf den Oberflächen zu vermeiden.
3. Wischen Sie das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab und trocknen Sie alle Teile gut ab.
4. Zur platzsparenden Aufbewahrung das Kabel um die Kabelaufbewahrung an der Unterseite des Gerätes wickeln.

SANDWICHIDEEN

Für die Herstellung von Sandwiches kann jede Brotsorte verwendet werden – wir empfehlen Toastbrot. Schneiden Sie das Brot auf die Maße der Sandwichplatten zu. Bestreichen Sie alle Brotseiten, die auf die Toastplatten gelegt werden, dünn mit Butter oder Margarine. Lassen Sie beim Belegen rundum einen Rand von etwa 1 cm, da sonst der Käse aus der Füllung laufen kann.

Schon mit wenigen Zutaten (z.B. Essensreste) können Sie köstliche Snacks einfach und schnell zubereiten. Es eignen sich Fleisch, Fisch, Käse, Wurst, die mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken, Pilzen und Gewürzen kombiniert köstliche Sandwiches ergeben. Auch mit Früchten wie Äpfeln, Bananen und Ananas, kombiniert mit Marmelade oder Schokolade läßt sich köstliches Gebäck herstellen.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Käse-Sandwich

4 Scheiben Toastbrot, 2 Scheiben Käse (z.B. Scheibletten), 2 Scheiben gekochter Schinken
Dieses Sandwich können Sie variieren, indem Sie je nach Geschmack Gewürzgurken oder Dosen-Ananas beifügen.
Zwei gebutterte Toastscheiben (gebutterte Seite nach unten) mit je 1 Scheibe Käse, Schinken und wahlweise Ananas oder Gurken belegen.
Anschließend die restlichen Toastscheiben (gebutterte Seite nach oben) daraufsetzen und die Sandwiches in den vorgeheizten Sandwichtoaster geben. Gerät schließen und toasten.

Ricotta/Mascarpone - Chutney-Sandwich

4 Scheiben Toastbrot, 100 g Ricottakäse oder Mascarpone, 1 Ei, Chutney (z.B. Mango Chutney), Salz und Pfeffer
Ricottakäse/Mascarpone mit Ei, Salz, Pfeffer mischen. Zwei gebutterte Toastscheiben (gebutterte Seite nach unten) auf die vorgeheizten Backmulden legen. Mit einem Löffel eine leichte Mulde in das Brot drücken. Mischung auf das Brot geben und nach Belieben Chutney hinzufügen. Anschließend die restlichen Toastscheiben (gebutterte Seite nach oben) darauf setzen, Gerät schließen und toasten.

Chinesische Rollen

1 TL Öl, 2 Frühlingszwiebeln, gewaschen und fein gehackt, ½ kleine Möhre, geschält und geraspelt, 1 TL Sojasauce, 150 g Bohnensprossen, abgetropft (Dose), 50 g geschälte Krabben, etwas Sambal Oelek, 4 Scheiben Toastbrot, etwas zerlassene Butter zum Bepinseln

Öl erhitzen und Zwiebeln kurz andünsten, Möhre dazugeben, weitere 2 Minuten dünsten, bis sie leicht weich werden. Dann Sojasauce, Bohnensprossen und Krabben hinzufügen und durchziehen lassen.

Toastbrotränder entfernen und den Toast mit dem Nudelholz sehr dünn auswellen. Die untere Seite mit zerlassener Butter bepinseln. Die Füllung gleichmäßig auf die Scheiben verteilen und aufrollen. Jeweils eine Rolle diagonal in die Mulden des Sandwichtoasters legen, Deckel schließen und toasten.

Apfel-Sultaninentaschen

15 g Butter, 250 g geschälte und entkernte Äpfel, in Würfel geschnitten, 25 g Sultaninen, 1 EL Zucker, ½ TL Zimt, 3 EL Wasser, 1 TL Zitronensaft, 4 Scheiben Toastbrot, zerlassene Butter zum Bepinseln

Butter schmelzen, Äpfel, Sultaninen, Zucker, Zimt, Wasser und Zitronensaft zufügen und unter Umrühren knapp gar dünsten.

Zwei Brotscheiben mit Butter bepinseln und auf die vorgeheizten Mulden des Sandwichtoasters legen. Jeweils 1 Eßlöffel Füllung auf das Brot geben und mit einer gebutterten Scheibe Brot abdecken.

Das Gerät schließen und toasten, bis der Toast goldbraun ist. Warm servieren.

Rindfleisch-Schinkentaschen

175 g kaltes Rindfleisch, feingehackt, 75 g gehackter gekochter Schinken, 4 Scheiben Toastbrot 1 Ei, geschlagen, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Rindfleisch und Schinken vermischen und mit Salz, Pfeffer und Eiern vermischen.

Verfahren Sie weiter wie bei den Apfel-Sultaninentaschen.

Gefüllte Teigtaschen - Samosas

Ideal auch zur Resteverwertung.

4 Scheiben Toastbrot, 150 g Pellkartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten, 1 EL Öl, 75 g Zwiebeln, feingehackt, 1 ½ TL Curry, 75 g tiefgefrorene Erbsen, aufgetaut, 1 TL frischer, fein geraspelter Ingwer, 1 kleine Chilischote, entkernt und feingehackt, 2 EL Wasser, 1 Prise Cayennepfeffer, 2 EL Zitronensaft, zerlassene Butter zum Bepinseln, 2 EL frischer, feingehackter Koriander

Für die Füllung die Zwiebel in Öl andünsten, Curry dazugeben und kurz weiterdünsten, dann Erbsen, Ingwer, Chilischote und Wasser dazugeben und weiterdünsten, bis die Erbsen gar sind. Nun die restlichen Zutaten und die Kartoffeln zufügen und nochmals 3-4 Min. dünsten lassen.

Brot mit einer Teigrolle flach ausrollen und auf ca. 13x13 cm große Quadrate zurechtschneiden. Die vorgeheizten Mulden des Sandwichtoasters mit Butter bepinseln, 2 Brotplatten darauflegen und gut füllen. Mit zwei weiteren Brotplatten abdecken und mit Butter bepinseln. Gerät schließen und die Samosas backen.

Wir empfehlen Ihnen dazu eine Sauce aus Joghurt mit frisch gehacktem Koriander oder Petersilie und bestreut mit Paprika.

Füllung aus Lamm- und Rinderhack

250 g feingehacktes Lamm- oder Rinderfleisch, 80 g Zwiebel, 1 TL Öl, 2 TL feingehackter Knoblauch, 1 TL feingehackte Ingwerwurzel, 1 entkernte, fein gehackte Chilischote, 1 EL gehackter frischer Koriander, 2 EL Wasser, Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln in Öl hellbraun andünsten, Knoblauch, Ingwer und Chilischote zugeben. 2 Min. sautieren, dann das Fleisch dazugeben und garen, bis es braun zu werden beginnt, dann würzen und Wasser zufügen. Die Hitze reduzieren und das Fleisch ca. 25 Min. schmoren, bis es gar und die Flüssigkeit verdampft ist. Den gehackten Koriander zufügen.

Einfache Rezepte

Marmeladen-Snack
4 Scheiben Brot
2 TL Marmelade
Auch mit Honig oder Nougatcreme lassen sich tolle Snacks zaubern.

Leberwurst-Snack
4 Scheiben Brot
50 g Kalbsleberwurst
etwas Senf

Salami-Snack
4 Scheiben Brot
2-4 Scheiben Salami
4 Scheiben Tomaten

Wiener-Würstchen-Snack
4 Scheiben Brot
1 Wiener Würstchen
2 TL Ketchup oder Senf

Bierschinken-Snack
4 Scheiben Brot
2 Scheiben Bierschinken
einige Senfgurkenstücke

Pfälzer-Leberwurst-Snack
4 Scheiben Brot
50 g Pfälzer Leberwurst
2 Scheiben Tomate

Leberkäse-Snack
4 Scheiben Brot
2 Scheiben Leberkäse
2 TL Senf
einige geröstete Zwiebeln

Käse-Snack
4 Scheiben Brot
2 Scheiben Tilsiter
etwas Paprikapulver

Frischkäse-Snack
4 Scheiben Brot
50 g Kräuterfrischkäse
Camembert-Snack
4 Scheiben Brot
4 Scheiben Camembert

Rührei-Snack
4 Brötchenhälften, oder 4 Brotscheiben. 2 Eier daraus Rührei herstellen.

TIPP:
Toasten Sie doch einfach einmal Ihr belegtes Brötchen – einfach köstlich!

Pikant – Pizzas

Pizza Salami-Pilze
4 Scheiben Weißbrot
2 TL Tomatenmark
2 Scheiben Katenwurst
etwas Oregano
2 EL Champignons (Dose)
2 Scheiben Käse

Pizza Salami
4 Scheiben Weißbrot
4 Scheiben Peperonisalami
etwas Oregano
2 Scheiben Käse
4 Scheiben Tomaten
TIPP:

Alle Rezepte eignen sich für klassische Pizzabeläge: Thunfisch, Muscheln, Artischocken, gebratenes Rinderhack, Sardellen usw.

Geflügel

Hähnchen-Ananas
4 Scheiben Weißbrot
50 g Hähnchenfleisch
1 EL Dosenananas
2 EL Remoulade

Geflügel-Möhren
4 Scheiben Weißbrot
50 g Geflügelfleisch
¼ Möhre, fein geraspelt
2 TL Remoulade

Geflügel-Mais
4 Scheiben Weißbrot
50 g Geflügelfleisch
4 TL Gemüsemais (Dose)
2 TL Tomatenmark

Exotische Kombinationen mit Früchten

Kiwi-Roastbeef
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Roastbeef
1 Kiwi in Scheiben
etwas Mangosirup

Putenbrust-Sauerkirschen
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben geräucherte Putenbrust
2 EL entsteinte Sauerkirschen (Glas)
2 Scheiben Gouda
1 Prise Zimt

Hawaii
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben gekochter Schinken
2 Scheiben Ananas
2 Cocktailkirschen
2 Scheiben Gouda
Mandarinen-Rinderzunge
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Rinderzunge
6-8 Mandarinenstücke (Dose)
2 TL Kräuterremoulade

Schweinebraten mit roten Johannisbeeren
4 Scheiben Bauernbrot
2 Scheiben kalter Schweinebraten
2 EL rote Johannisbeeren TK
2 TL Remoulade
TIPP:
Statt Schweinebraten können Sie auch Rinderbraten mit Preiselbeeren und etwas Meerrettich zur Remoulade verwenden.

Variationen mit Käse

Schafskäse
4 Scheiben Weißbrot
75 g Schafskäse
4 Scheiben Tomaten
2 gefüllte Oliven in Scheiben
Oregano / Basilikum

Frischkäse
4 Scheiben Müslibrot oder Weißbrot
75 g Frischkäse (Doppelrahm)
12 halbierte, entsteinte Weintrauben

Walnussbrötchen
4 Scheiben Leinsamenbrot
75 g Walnusskäse
einige Tropfen Weinbrand
2 TL Kirschmarmelade

Vegetarisch – Leicht und lecker

Mexikanisch
4 Scheiben Weißbrot oder Maisbrot
2 EL Maiskörner
2 TL Paprika gewürfelt
2 TL Zwiebeln, gewürfelt
Worcester-Sauce
Chili-Sauce

Leipziger Allerlei
4 Scheiben Weißbrot
4 EL Mischgemüse (Erbsen, Möhren, Spargel,...)
2 TL süße Sahne
etwas Suppengewürzpulver
frische gehackte Kräuter

Asiatisch
4 Scheiben Weißbrot
4 EL TK-Chinagemüse
einige Spritzer Sojasauce

Spargel für Feinschmecker

Spargel mit Schinken
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben gekochter Schinken
2 Stangen Spargel (Dose oder Rest)
4 TL Sauce Hollandaise, oder
2 Scheiben Edamer, oder
2 Scheiben Kräuterbutter

Spargel mit Rührei
4 Scheiben Weißbrot
Rührei aus folgenden Zutaten:
1 Ei
1 EL Sahne
Kräuter
2 Stangen Spargel

Spargel mit Putenbrust und Ei
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben geräucherte Putenbrust
1 hartgekochtes Ei
4 TL Sauce Hollandaise

Fisch und Meeresfrüchte

Muscheln
4 Scheiben Weißbrot
8 Muscheln aus der Dose
etwas Tomatenmark
etwas Knoblauch
4 Scheiben Tomate
etwas Parmesankäse
2 TL Kräuterremoulade

Thunfisch
4 Scheiben Weißbrot
50 g Thunfisch
8 Silberzwiebeln, geschnitten
etwas Tomatenketchup
etwas Meerrettich

Krabben
4 Scheiben Weißbrot
50 g Krabben (Dose)
etwas Tomatenmark
etwas Knoblauch
Chili, Basilikum, einige Tropfen Zitronensaft

Süßes für kleine und große Naschkatzen

Nussknacker
4 Scheiben Weißbrot oder Sonnenblumenbrot
2 TL Nougatcreme
2 TL zerkleinerte Nüsse
2 TL Eierlikör

Orangenecken
4 Scheiben Toastbrot
4 Stückchen Zartbitterschokolade
1 TL Orangenmarmelade
1 TL Orangenlikör
2 Scheiben frische Orange
1 TL Mandelblätter

Erdbeertraum
4 Scheiben Weißbrot
2 TL Erdbeermarmelade
4 frische Erdbeeren in Scheiben
½ TL Schokostreusel

Hawaiitaschen
4 Scheiben Müslitoastbrot oder Weißbrot
2 Scheiben Ananas
2 TL Multivitaminkonfitüre
1 TL Kokosraspeln

Affentoast
4 Scheiben Weißbrot
½ Banane
2 TL Nougatcreme
Apfelecken
4 Scheiben Weißbrot
4 TL Apfelmarmelade oder Apfelkompott
1 TL Rosinen
etwas Zimt

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48421

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	750 W, 230 V~, 50 Hz
Plates:	Non-adhesive coating
Handle:	Insulated
Dimensions:	Approx. 24,0 x 22,7 x 10,0 cm (W/D/H)
Weight:	Approx. 1,4 kg
Power cord:	Approx. 93 cm
Features:	Overheat protection Insulated handles 2 control lights for „ON/OFF“ and „READY“ Standing surface for vertical storage Cable storage
Accessories:	Instruction manual with recipes

Technical modifications reserved.

SAFETY INFORMATION

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
5. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
6. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
7. Do not clean the appliance in a dishwasher.
8. Never leave the appliance unattended when it is operating and keep it out of reach of children.
9. Unplug the appliance from the wall socket after use, before cleaning or when problems appear during operation.
10. Place the appliance on an uncluttered and even surface. Never place or use the appliance and the lead cable near hot surfaces.
11. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
12. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
    - Use the appliance only indoors.
13. Unroll the lead cable completely before use. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
14. Never wrap the lead cable around the appliance, but around the cable storage on the bottom of the base.
15. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.

16. Make sure that the lead cable does not touch the hot appliance.
17. Do not use the appliance near flammable liquids. Fire hazard!
18. The appliance becomes hot during operation. Please use the handles or pot holders when moving the appliance.
19. Do not leave the appliance unattended when it is still hot. Risk of burns!
20. Open the lid completely when placing the sandwiches onto the plates or removing the sandwiches. Otherwise the lid may fall down. Risk of burns and injury!
21. For safety reasons never cover the appliance or the plates with paper, plastic film or other foreign material. Otherwise the risk of fire hazard exists!
22. Never touch the plates during operation or shortly afterwards with any part of the body or heat sensitive objects.
23. Do not store the appliance when it is still hot.
24. Check the plug and lead cable regularly for wear and damage. In case the lead cable or other parts present damages, please send the appliance to our after-sales service for inspection and repair (for address, see warranty terms). Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.
25. If the lead cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any hazard.

CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!

The manufacturer does not assume any warranty in case of improper or incorrect use or after repair by unauthorized third parties.

FIRST USE

1. Before first use, we recommend cleaning the non-stick plates with a damp cloth.
2. Close the appliance and connect the plug to a wall socket (230 V~, 50 Hz). The red control lamp lights up and indicates that the heating is operational.
3. Heat the appliance up for a couple of minutes without dough, in order to eliminate possible manufacturing residues. Make sure the room is well ventilated during this process. After the initial heating process the appliance might show signs of wear, which do not affect its features and do not constitute a reason for rejection.
4. Before first use, slightly grease both waffle plates with heat resistant grease like margarine, for example, using a pastry brush (as the plates are non-stick coated, greasing is only necessary before the very first use).
5. The appliance may generate a slight smell when first using it, which is absolutely normal.

USE OF THE APPLIANCE

1. Before assembling the appliance remove all packing materials.
2. Wipe the appliance inside and outside with a damp cloth. Dry the parts carefully.
3. Grease the plates slightly and preheat the appliance for about 10 minutes. Then wipe the plates with a damp cloth. For further use the plates must not be greased any more (except if stated in the recipe).
4. Put the plug into the socket (power supply 230 V, 50 Hz). Both control lamps are lighting.
5. Preheat the appliance for about 10 minutes. Then wipe the plates with a damp cloth.
6. As soon as the required temperature is reached, the green control lamp is turning off. This lamp will always turn on, when the required temperature has decreased and the appliance is heating again.
7. As soon as the right lamp turns out, the required temperature is reached and the prepared toast can be placed in the appliance.
8. The handle has to be closed firmly in order to ensure an optimum sealing of the toast edges.
9. The first toast should not be used and should be thrown away.
10. Toast the sandwich for approx. 3-5 minutes.
11. Do not use any metal tools or sharp tools to take the toast out. We recommend to use wooden or plastic tools.

CLEANING AND CARE

1. **To clean, unplug the appliance and let the appliance cool down.**
2. Never immerse the appliance into water or any other liquid.
3. It is best to clean the baking surface while it is still warm with a soft brush or with a damp cloth.
4. Never use pointed or hard objects. They would scratch the antistick coating.
5. The appliance must be completely dry before using it again.
6. For storage, you can wind the cable around the cable storage underneath the appliance and then store it vertically.

SANDWICH IDEAS

You may use any kind of bread for the preparation of sandwiches – however, we recommend to use white bread.
Cut the bread to the plate size and leave an uncovered edge of about 1 cm in order to ensure a good sealing of all sides of the sandwich.
Spread all sides of the bread which will contact the toast plates slightly with butter.
You will see, that only few ingredients (e.g. the left-overs of other dishes) are necessary to prepare delicious snacks quite simply and rapidly without any limitation to your phantasy: You may take meat, fish, cheese, sausage, which can be combined with onions, tomatoes, gherkins, mushrooms, and spices to get delicious sandwiches. Or just try to make sweet pastries from white bread and fruits such as apples, bananas, pineapple combined with jam or chocolate.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

Cheese sandwich

4 slices of white bread, 2 slices of cheese, 2 slices of cooked ham,

You may vary this recipe by adding gherkins or pineapples (can).

Place 1 slice of cheese, ham, and optionally pineapple or gherkins on the buttered toast slices (buttered side down).

Then put the other toast slices (buttered side up) on the sandwich, lay it into the preheated sandwich toaster. Close the toaster and toast the sandwiches.

Sandwich with ricotta or mascarpone and chutney

4 slices white bread, 100 g ricotta or mascarpone cheese, 1 egg, chutney (e.g. mango chutney), salt and pepper

Mix ricotta/mascarpone with the egg, salt, and pepper. Lay two buttered toast slices (buttered side down) on the preheated mould. Press a hollow into the bread with a spoon. Pour the cheese mixture onto this hollow. Add some chutney to taste. Then cover with the other toast slices (buttered side up), close the unit and toast the sandwich.

Chinese Rolls

1 tblsp oil, 2 scallions, washed and finely chopped, ½ small carrot, peeled and grated, 1 tsp soy sauce, 150 g bean sprouts (can), 50 g peeled prawns, some Sambal Oelek, 4 slices white bread, some melted butter to spread.

Heat oil and slightly fry onions, add carrots and continue to fry for 2 minutes. Then add soy sauce, bean sprouts and prawns and let simmer for a moment.

Remove the edges of the white bread and roll the slices very thinly. Butter the underside with melted butter. Spread the stuffing on the slices and roll them up. Lay one roll each diagonally into the moulds of the toaster and toast the rolls.

We recommend to accompany this dish with salad.

Apple sultana puffs

15 g butter, 250 g peeled and chopped apples
25 g sultanas, 1 tblsp sugar, ½ tsp cinnamon
3 tblsp water, 1 tblsp lemon juice, 4 slices of white bread, melted butter

Melt butter, add apples, sultanas, sugar, cinnamon, water and lemon juice and cook stirring occasionally until the apples are soft.

Roll bread to a 3 mm thick plate and cut it into 13 cm large squares.

Spread slices of bread with butter and place them on the preheated moulds of the sandwich toaster (buttered side down). Fill 1 tablespoon of the stuffing on each dough plate and cover it with another buttered slice of bread (buttered side up).

Close the toaster and bake until the toast is golden. Serve warm.

Beef/ham snacks

175 g cold beef, finely chopped, 75 g cooked ham, finely chopped, 4 slices of white bread, 1 egg, beaten, salt, freshly grinded pepper

Mix beef, ham, salt, pepper and eggs.

Then proceed as described for apple sultana puffs.

Samosas

You can take small quantities of vegetables for this recipe – ideal to use left-overs. Just vary the stuffing accordingly.

125 g flour, 2 pinches of salt, 3 tblsp oil, 2 tblsp water, 150 g jacket potatoes, peeled and cut into small pieces, 1 tblsp oil, 75 g onions, finely chopped, 1 ½ tsp curry powder, 75 g defrosted peas, 1 tsp fresh, grated ginger, 1 small chilli pepper, seeds removed, finely chopped, 2 tblsp water, 1 pinch of cayenne pepper, 2 tblsp lemon juice, melted butter, 2 tblsp fresh, finely chopped coriander

Prepare the stuff first. Fry the onions in oil, add curry powder and continue to fry for a moment, than add peas, ginger, chilli pepper and cook until the peas are soft. Then add the potatoes and other ingredients and let simmer for 3-4 min.

Roll the bread and cut it into approx. 13 cm large squares. Brush the preheated moulds of the sandwich toaster with butter, place 2 bread plates on it and add the stuffing. Cover with two other dough plates, brush with melted butter, close the unit and bake the samosas.

We recommend a dressing of yoghurt with fresh, chopped coriander or parsley and sprinkled with paprika pepper or garam masala.

Simple recipes

Jam snack
4 slices of bread
2 tsp jam
Make delicious snacks also with honey or chocolate/nut cream or peanut butter.
Liver sausage snack
4 slices of bread
50 g calf liver sausage
some mustard

Minced porc sausage snack
4 slices of bread
2-4 slices of minced porc sausage
2 Tl sweet mustard
Salami snack
4 slices of bread
2-4 slices of salami
4 slices of tomatoes

Meat loaf snack
4 slices of bread
2 slices of meat loaf
2 tsp mustard
some roasted onions

Cheese snack
4 slices of bread
2 slices of cheese
some paprika powder
Scrambled egg snack
4 half rolls or
4 slices of bread
2 eggs (scrambled)

Pizzas

Pizza Salami-mushrooms
4 slices of white bread
2 tsp tomato pulp
2 slices of salami
some oregano
2 tblsp mushrooms (can)
2 slices of cheese

Pizza Salami
4 slices of white bread
4 slices of peperoni salami
some oregano
2 slices of heese
4 slices of tomatoes

TIP:
Pizza snacks can be made with: tuna, artichokes, roasted beef, anchovis, etc

Poultry

Chicken - pineapple
4 slices of white bread
50 g chicken meat
1 tblsp pineapple pieces
2 tblsp remoulade

Poultry – carrots
4 slices of white bread
50 g poultry meat
¼ carrot, finely grated
2 tsp remoulade

Poultry – corn
4 slices of white bread
50 g poultry meat
4 tsp sweetcorn (can)
2 tsp tomato pulp

Exotic fruit combinations

Hawaii
4 slices of white bread
2 slices of cooked ham
2 slices of pineapple
2 cocktail cherries
2 slices of Gouda cheese

Tangerine – beef tongue
4 slices of white bread
2 slices of beef tongue
6-8 tangerine pieces (can)
2 tsp remoulade with herbs

Kiwi – roastbeef
4 slices of white bread
2 slices of roast beef
1 kiwi in slices of
some mango syrup

Variations with cheese

Chester
4 slices of white bread
2 tsp sliced tomato paprika
2 slices of of Chester
2 slices of tomatoes
4 sliced silver onions (glass)
1 cooked cubed egg

Feta cheese
4 slices of white bread
75 g sheep cheese
4 slices of tomatoes
2 filled olives in slices of
origan / basil

Walnut rolls
4 slices of linseed bread
75 g walnut cheese
some drops of brandy
2 tsp cherry jam

Vegetarian – light and tasty

German Vegetable Mix
4 slices of white bread
4 tblsp mixed vegetables (peas, carrots, asparagus)
2 tsp cream
a pinch of vegetable stock cube
freshly chopped herbs

Mexican
4 slices of white or corn bread
2 tblsp sweetcorn
2 tsp cubed peppers
2 tsp cubed onions
Worcester sauce
one dash of chilli sauce

Asian
4 slices of white bread
4 tblsp frozen Chinese vegatables
some dashes soy sauce

Asparagus for gourmets

Asparagus with ham
4 slices of white bread
2 slices of cooked ham
2 stalks of asparagus (can or freshly cooked)
4 tsp sauce hollandaise, or
2 slices of mild cheese, or
2 slices of herb butter

Asparagus with scrambled egg
4 slices of white bread
Scrambled egg of the following ingredients:
1 egg
1 tblsp cream
herbs
2 stalks of asparagus

Asparagus with turkey breast and egg
4 slices of white bread
2 slices of smoked turkey breast
1 cooked and cubed egg
4 tsp sauce hollandaise

Fish and seafood

Mussels
4 slices of white bread
8 mussels (can)
some tomato pulp
some garlic
4 slices of tomato
some parmesan cheese
2 tsp herb remoulade

Crabs
4 slices of white bread
50 g crabs (can)
some tomato pulp
some garlic
chilli, basil,
some dashes of lemon juice

Tuna
4 slices of white bread
50 g tuna
8 silver onions, sliced
some tomato ketchup
some horseradish

Sweet dreams

Hawaii snacks
4 slices of muesli toast or
4 slices of white bread
2 slices of pineapple
2 tsp multivitamine jam
1 tsp coconut flakes

Nutcracker
4 slices of white bread or sun-flower seed bread
2 tsp nougat cream
2 tsp chopped nuts
2 tsp egg liquor

Orange corners
4 slices of white bread
4 pcs of chocolate
1 tsp orange marmelade
1 tsp orange liquor
2 slices of fresh orange
1 tsp sliced almonds

Strawberry dream
4 slices of white bread
2 tsp strawberry jam
4 fresh strawberries in slices
½ tsp chocolate chips

Monkey toast
4 slices of white bread
½ banana
2 tsp nougat cream
Apple pastries
4 slices of white bread
4 tsp apple jam, or
4 tsp stewed apples
1 tsp sultanas
some cinnamon

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 48421

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance:	750 W, 230 V~, 50 Hz
Plaques:	Avec enduction anti-adhésive
Poignée:	Isolé
Dimensions:	Env. 24,0 x 22,7 x 10,0 cm (L/P/H)
Poids:	Env. 1,4 kg
Cordon:	Env. 93 cm
Caractéristiques:	Protection contre surchauffe 2 lampes de contrôle pour «MARCHE/ARRÊT» et «PRÊT» Surface plaine pour rangement verticale
Accessoires :	Notice d´utilisation

Sous réserve de modifications techniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Lire attentivement le mode d'emploi et le conserver soigneusement pour toute consultation ultérieure.
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu'à un courant alternatif.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.
6. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Ne pas mettre l'appareil au lave-vaisselle.
8. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
9. Après chaque utilisation, avant toute opération de nettoyage ou en cas d'éventuelles anomalies de fonctionnement, retirer la fiche de la prise secteur.
10. Toujours placer l'appareil sur une surface plane et bien dégagée. Ne jamais poser ou utiliser l'appareil et son câble sur ou près de surfaces chaudes ou d'une flamme nue.
11. Ne jamais manipuler l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
12. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
    - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
13. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
14. Avant toute utilisation, dérouler entièrement le cordon d'alimentation. Afin d'éviter tout accident en présence d'enfants, ne pas laisser pendre le cordon au-delà des limites du plan de travail.

15. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Utiliser le range-cordon prévu à cet effet (autour du socle).
16. Pour débrancher l'appareil, toujours retirer la fiche de la prise murale et non le cordon d'alimentation de l'appareil.
17. Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
18. Ne pas utiliser l'appareil en présence de substances inflammables (par ex. alcool à brûler). Risque d'incendie !
19. L'appareil sous tension atteint des températures très élevées. Pour prévenir tout risque de brûlure, toujours manipuler l'appareil en le portant par ses poignées ou en utilisant des maniques.
20. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est encore chaud. Risque de brûlure !
21. Afin d'éviter toute blessure corporelle, tenir l'appareil grand ouvert lorsque vous versez de la pâte ou retirez la sandwichs. Dans le cas contraire, l'appareil peut se refermer brusquement.
22. Pour des raisons de sécurité, ne pas recouvrir l'appareil ni les plaques de cuisson de papier, de film plastique ou de tout autre corps étranger. Risque d'incendie !
23. Pendant ou juste après le fonctionnement de l'appareil, ne jamais toucher les plaques à mains nues ou avec des objets sensibles à la chaleur.
24. Laisser refroidir l'appareil dans son intégralité avant de le ranger.
25. Contrôler régulièrement l'état de la prise et du cordon d'alimentation. En cas d'usure ou de détérioration du câble ou d'autres éléments, veuillez retourner l'appareil à notre service après-vente (se reporter aux Conditions de garantie pour les coordonnées) chargé de procéder aux vérifications et réparations nécessaires. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.
26. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il convient, par mesure de sécurité, de le faire remplacer, par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée en la matière.

Mise en garde :
l'appareil est extrêmement chaud pendant son fonctionnement !

Le producteur décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié ou incorrecte ou après des réparations par des tiers.

MISE EN SERVICE

1. Avant la première utilisation, nous vous recommandons d'essuyer soigneusement les deux plaques antiadhésives avec un chiffon humide.
2. Branchez l'appareil. Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise secteur appropriée (230 V~, 50 Hz). Le voyant de contrôle rouge s'allume et indique que l'appareil est sous tension.
3. Faites chauffer l'appareil à vide (sans sandwiches) pendant quelques minutes afin d'éliminer tout résidu de fabrication. Aérez la pièce le temps du préchauffage. Après le premier chauffage, des traces d'utilisation peuvent éventuellement apparaître, n'altérant cependant pas le bon fonctionnement de l'appareil et ne pouvant donc pas faire l'objet d'une réclamation.
4. Lors de la première utilisation, appliquez à l'aide d'un pinceau une fine couche de graisse résistante à de hautes températures telle que de la margarine sur les deux plaques de cuisson (grâce au revêtement antiadhésif des plaques, il suffit de les graisser une seule fois, avant la toute première gaufre).
5. Lors de la première mise en marche de votre nouvel appareil, il est possible qu'une légère odeur se dégage, ne présentant absolument aucun risque.

USAGE DE L'APPAREIL

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage
2. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. Faites attention que l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. Séchez l'appareil.
3. Nous recommandons de graisser les plaques avec de l'huile résistante à la chaleur avant le premier usage. Fermez l'appareil. Pendant l'usage suivant il ne faut plus graisser les plats, sauf si c'est précrit par la recette.
4. Posez la fîche dans la prise (alimentation 230 V, 50 Hz). Les deux lampes de contrôle s'allument.
5. Préchauffez l'appareil environ 10 minutes. Après essuyez les plaques avec un chiffon humide.
6. Après que la température nécessaire est achevée, la lampe de contrôle verte s'éteint. Cette lampe s'allume toujours quand la température a baissée et l'appareil commence à réchauffer.
7. Aussitôt que la lampe droite s'éteint, la température nécessaire est achevée et le sandwich peut être mis dans l'appareil.
8. Il faut bien fermer la poignée pour que les bords du sandwich sont bien fermés.
9. Grillez le sandwich environ 3-5 minutes.
10. Le premier sandwich ne doit pas être dégusté.
11. Prenez des outils en bois ou en plastique pour enlever le sandwich pour ne pas endommager l'enduction des plaques.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Débrancher l'appareil pour le nettoyer et le laisser refroidir.**
2. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Essuyer l'extérieur de l'appareil et les plats avec un chiffon humide et doux. Puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.Il est préférable de nettoyer les plaques de cuisson encore tièdes avec une brosse douce ou avec un chiffon humide.
4. Ne jamais utiliser d'objets pointus ou durs. Ils rayeraient la matière anti-adhésive.
5. L'appareil doît être sec avant d'être utilisé de nouveau.
6. Pour garer l'appareil verticalement, rouler le cable autour du dispositif sous l'appareil.

LES SANDWICHS

Pour préparer des sandwichs vous pouvez prendre toute sorte de pain – nous recommandons du pain blanc.
Coupez les tranches de pain dans les mesures des plaques. Laissez toujours un bord de 1 cm pour éviter, que les ingrédients s'écoulent pendant la cuisson.
Beurrez légèrement les côtés extérieures du pain qui seront posées sur les plats.
Vous allez constater qu'il vous faut seulement peu d'ingrédients (p.e. des restes) pour préparer des casse-croûtes délicieux: prenez de la viande, du poisson, du fromage, de la saucisse, combiné avex des oignons, des tomates, des cornichons, des champignons et des épices. Essayez aussi de fourrer du pain blanc avec de fruits (pommes, bananes, ananas) combinées avec de la confiture ou du chocolat – vous recevrez des pâtisseries savoureuses.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

Croque Monsieur
4 tranches de pain blanc, 2 tranches de fromage, 2 tranches de jambon cuit
Variez ce sandwich en ajoutant des cornichons ou des ananas (conserve).
Placez sur deux tranches de pain beurrées (côté beurré en bas) une tranche de fromage et de jambon et à votre choix des ananas ou des cornichons.
Puis couvrez les sandwichs avec les tranches de pain restantes (côté beurré en haut) et faites griller les sandwichs dans l'appareil préchauffé .

Chaussons chinois
1 CS d'huile, 2 échalottes finement hachées, ½ carotte râpée, 1 CT de sauce de soja, 150 g de pousses d'haricots (conserve), 50 g de crevettes pelées, un peu de Sambal Oelek, 4 tranches de pain blanc, beurre fondu
Chauffer l'huile et faites étuver les oignons, ajoutez la carotte et continuez à étuver pour 2 minutes, puis ajoutez la sauce de soja, les pousses d'haricots et les crevettes.
Enlevez les bords du pain et roulez-le bien mince. Badigeonnez le côté inférieur avec du beurre fondu, distribuez la farce sur le pain et roulez-le. Mettez les rouleaux dans l'appareil préchauffé et faites-les griller. Accompagnez ce plat de salade.

Chaussons aux pommes
15 g de beurre, 250 g de pommes pelées et coupées en petits morceaux, 25 g de raisins secs, 1 CS de sucre, ½ CT de canelle, 3 CS d'eau, 1 CS de jus de citron, 4 tranches de pain blanc
Fondez le beurre, ajoutez les pommes, les raisins, le sucre, le canelle, l'eau et le jus de citron et faites cuire en remuant de temps en temps.
Roulez le pain à une épaisseur de 3 mm et coupez-le en carreaux de 13 cm.
Badigeonnez deux carreaux de pâte avec du beurre fondu et posez-les sur l'appareil préchauffé. Posez une CS de la compote sur la pâte, couvrez les chaussons d'un autre carreau de pâte beurré et faites griller pour env. 4 minutes.
Faites servir au chaud, accompagné de crème chantilly ou de la glace à la vanille.

Chaussons boeuf – jambon
175g de viande froide de boeuf, finement hâché, 75 g de jambon cuit gras, finement hâché, 4 tranches de pain blanc, 1 oeuf battus, sel, poivre
Mélangez la viande de boeuf et le jambon, assaisonnez de sel et de poivre et mélangez avec les oeufs.
Procedez comme décrit ci-dessus.

Chaussons farcis à la méxicaine – Samosas
Très pratique pour récupérer des restes, donc modifiez la recette selon votre goût.
4 tranches de pain blanc
150 g de pommes de terres en robe de chambre, pelées et coupées an petits carrés, 1 CS d'huile, 75 g d'oignons, finement hâchés, 1½ CT de curry, 75 g de pois, dégelées, 1 CT de gingembre râpé, 1 petit poivron dépépiné et finement hâché, 2 CS d'eau, 1 pincée de poivre de Cayenne, 2 CS de jus de citron, beurre fondu pour badigeonner, 2 CS de coriandre frais, finement hâché
Préparez la farce: Braisez les oignons dans l'huile, ajoutez le curry et ajoutez après quelques instants les petits pois, le gingembre, les poivrons et l'eau. Faites cuire quelques minutes. Puis ajoutez les autres ingrédients et les pommes de terre et faites cuire encore pour 3-4 minutes.
Roulez le pain et coupez-le en carreaux de 13 cm. Beurrez les moules préchauffées, y posez 2 tranches de pain et fourrez-les. Couvrez-les d'une autre tranche de pain, fermez l'appareil et faites dorer les samosas.
Nous recommandons d'accompagner ce plat d'une sauce de yaourt avec du coriandre frais haché ou du persil haché et de paprika.

Variante:
Farce de viande d'agneau et de boeuf
250 g viande d'agneau ou de boeuf finement hâchée, 80 g d'oignons, 1 cuillerée à café de huile
2 cuillerées à café d'ail finement hâché, 1 cuillerée à café de gingembre finement hâché, 1 poivrons dépépinés et hachés, 1 cuillerée à soupe de coriandre haché, 2 cuillerées à soupe d'eau, jus de citron, sel et poivre
Dorez les oignons dans l'huile, ajoutez l'ail, le gingembre et les poivrons. Braisez 2 minutes, ajoutez la viande et faites cuire, jusqu'à ce la viande commence à dorer, ajoutez les épices et l'eau. Reduisez la chaleur et faites braiser env. 25 minutes. Ajoutez le coriandre.
Continuez comme décrit dans la recette ci-dessus.

Des recettes simples

À la confiture
4 tranches de pain
2 CT de confiture
Essayez aussi du miel, de la crème de nougat ou du beurre de cacahuettes!

Au Pâté de Foie
4 tranches de pain
50 g de pâté de foie de veau
un peu de moutarde

À la saucisse de porc
4 tranches de pain
2-4 tranches de saucisse de porc
2 cuillerées de moutarde sucré

Au Salami
4 tranches de pain
2-4 tranches de salami
4 tranches de tomates

Aux saucisses
4 tranches de pain
1 saucisse viennoise
2 CT de ketchup ou de moutarde

Au boudin
4 tranches de pain
50 g de boudin
2 CT de moutarde
½ cornichon en tranches

Au pâté
4 tranches de pain
2 tranches de pâté
2 CT de moutarde
des oignons grillés

Au fromage
4 tranches de pain
2 tranches de fromage
un peu de paprika

Aux oeufs brouillés
4 moitiés de petit pain
ou
4 tranches de pain
2 oeufs
Préparez des oeufs brouillés.

Pizzas

Pizza Salami-champignons
4 tranches de pain blanc
2 CT de purée de tomates
2 tranches de salami
origan
2 CS de champignons (conserve)
2 tranches de fromage

Pizza Salami
4 tranches de pain blanc
4 tranches de salami au poivron
origan
2 tranches de fromage
4 tranches de tomates

Recommandation:
Enrichez vos casse-croûtes pizza de thon, de moules, d'artichauts, des anchois etc.

Volailles

Poulet – ananas
4 tranches de pain blanc
50 g de viande de poulet
1 CS d'ananas
2 CS de remoulade

Poulet – carottes
4 tranches de pain blanc
50 g de viande de poulet
¼ carotte râpée
2 CT de remoulade

Poulet – maïs
4 tranches de pain blanc
50 g de poulet
4 CT de maïs (conserve)
2 CT de purée de tomate

Des combinaisons exotiques aux fruit

Mandarines – langue de boeuf
4 tranches de pain blanc
2 tranches de langue de boeuf cuite
6-8 pièces de mandarines
2 CT de la remoulade aux fines herbes

Hawaii
4 tranches de pain blanc
2 tranches de jambon cuit
2 tranches de ananas
2 cerises en sirop
2 tranches de fromage gouda

Kiwi – Roastbeef
4 tranches de pain blanc
2 tranches de roastbeef
1 kiwi en tranches
sirop de mangues

L'asperge pour les gourmets

Asperge avec du jambon
4 tranches de pain blanc
2 tranches de jambon cuit
2 asperges entières (conserve)
4 CT de sauce hollandaise, ou
2 tranches de fromage doux, ou
2 tranches de beurre aux fines herbes

Asperge avec des oeufs
4 tranches de pain blanc
Preparez des oeufs brouillées:
1 oeuf
1 CS de crème
fines herbes
2 asperges entières

Asperge avec de la poitrine de dinde
4 tranches de pain blanc
2 tranches de poitrine de dinde fumée
1 oeuf dur coupé
4 CT de sauce hollandaise

Vegetarien – Léger et délicieux

À la mexicaine
4 tranches de pain blanc ou de pain au maïs
2 CS de grains de maïs (conserve)
2 CT de poivron rouge coupé
2 CT d'oignons hachés
quelques gouttes de sauce de Worcester
quelques gouttes de sauce au chili

À l'asiatique
4 tranches de pain blanc
4 CS de légumes chinois (congélés) quelques gouttes de sauce de soja

Leipziger Allerlei
(RECETTE ALLEMANDE)
4 tranches de pain blanc
4 CS de légumes mélangés (petits pois, carottes, asperge,...)
2 CT de crème chantilly
épices potagers
fines herbes hachées

Poissons et fruits de mer

Thon
4 tranches de pain blanc
50 g de thon
8 petits oignons conservés, coupés en tranches
un peu de ketchup de tomates
un peu de raifort

Moules
4 tranches de pain blanc
8 moules (conserve)
purée de tomates
ail
4 tranches de tomate
2 CT de remoulade aux fines herbes

Crevettes
4 tranches de pain blanc
50 g de crevettes (conserve)
purée de tomates
ail
chili, basilic
quelques gouttes de jus de citron

Les petites pâtisseries

Rêve aux fraises
4 tranches de pain blanc
2 CT de confiture de fraises
4 fraises fraîches en tranches
½ CT de chocolat râpé

Chaussons aux framboises
4 tranches de pain blanc
2 CT de confiture de framboises
1 pincée de canelle
2 CT d'amandes feuilletées

À l'Hawaii
4 tranches de pain au muesli ou de pain blanc
2 tranches d'ananas
2 CT de confiture multivitamines
1 CT de flocons de coco

Casse-noisette
4 tranches de pain blanc ou de pain de tournesol
2 CT de crème de nougat
2 cuillerées à cafe de noisettes hachées
2 CT de liqueurs d'oeufs

À l'Orange
4 tranches de pain blanc
4 pièces de chocolat amer
1 CT de confiture d'oranges
1 CT de liqueur d'oranges
2 tranches d'orange fraîche
1 CT d'amandes feuilletées

Petit déjeuner des singes
4 tranches de pain blanc
½ banane
2 CT de crème de nougat

Chaussons aux pommes
4 tranches de pain blanc
4 CT de confiture de pommes, ou
4 CT de compot de pommes
1 CT de raisins secs
une pincée de canelle

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48421

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	750 W, 230 V~, 50 Hz
Grillplaten:	Met anti-aanbaklaag
Handvatten:	Thermisch geïsoleerd
Afmetingen:	Ca. 24,0 x 22,7 x 10,0 cm L/D/H
Gewicht:	Ca. 1,4 kg
Voedingskabel:	Ca. 93 cm
Uitrusting:	Controlelampjes voor “aan/uit” en “gereed” Slipvaste standvoeten Ruimtebesparende bewaring, rechtop Behuizing wit met afdekking edelstaal hoogglans
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing

Technische wijzigingen voorbehouden

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
5. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
6. Dompel het apparaat in geen geval in water of andere vloeistoffen.
7. Het apparaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
8. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht en houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
9. Na gebruik, voor reiniging of bij evt. storingen tijdens het gebruik, moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
10. Zet het apparaat tijdens gebruik op een vrij, vlak oppervlak. Apparaat en kabel nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
11. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
12. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
13. Gebruik het apparaat uitsluitend in binnenruimten.
14. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak heen naar beneden hangen, opdat bijv. kleine kinderen het apparaat niet per ongeluk van het werkvlak kunnen trekken.
15. Wikkel nooit het snoer om het toestel, maar alleen om de hiervoor bedoelde snoeropberging aan de bodem van de basis.
16. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.
17. Let erop dat de kabel niet tegen het hete apparaat ligt.
18. Gebruik het apparaat niet in de buurt van hittegevoelige materialen zoals spiritus - brandgevaar.

19. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet, gebruik daarom de handvatten resp. pannenlapjes als u het apparaat beweegt.
20. Zolang het apparaat heet is, dit niet zonder toezicht laten staan – risico op verbranding!
21. Bij het invullen van deeg of het verwijderen van de wafel het deksel beslist helemaal openen omdat dit anders kan dichtklappen – risico op verbranding en letsel!
22. Dek uit veiligheidsredenen het apparaat en de grillplaaten nooit met papier, folie of andere voorwerpen af. Er bestaat anders brandgevaar!
23. Kom tijdens het gebruik en kort daarna nooit met lichaamsdelen of hittegevoelige voorwerpen tegen de grillplaaten.
24. Apparaat niet opbergen zolang dit nog warm is.
25. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en tot het vervallen van de garantie leiden.
26. Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, dient dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een op een soortgelijke manier gekwalificeerde persoon te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

LET OP:
Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet!

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

INGEBRUIKNAME

1. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u de beide grillplaaten met anti-aanbaklaag af te vegen met een vochtige doek.
2. Apparaat sluiten, stekker in een stopcontact (230 V~, 50 Hz) steken. Het rode controlelampje gaat branden en geeft aan dat de verwarming in bedrijf is.
3. Laat het apparaat gedurende enkele minuten opwarmen zonder dat er beslag ingevuld is, om eventuele fabricageresiduen te verwijderen. Open het raam gedurende deze fase. Na het inbranden vertoont het apparaat misschien al sporen van gebruik, deze hebben echter geen nadelige invloed op de werking van het apparaat en zijn geen reden voor reclamatie.
4. Vet beide grillplaaten voor het eerste gebruik met een kwast lichtjes in met hittebestendig vet, bijv. margarine (aangezien de bakplaten voorzien zijn van een anti-aanbaklaag hoeft u deze alleen in te vetten voor de eerste wafel, daarna niet meer).
5. Mocht er bij het eerste verwarmen van uw nieuwe apparaat een lichte geur ontstaan, zo is dit volkomen onbedenkelijk.

BEDIENEN

1. De stekker in het stopcontact (stroomvoeding 230 V) steken. Bjide controlelampjes gaan branden. Zolang het apparaat in gebruik is, blijft het rode lampje ingeschakeld.
2. Terwijl het apparaat voorverwarmt (ca. 10 minuten), de ingrediënten voor de gewenste gerechten gereedzetten. Veeg de bakplaten met een vochtige doek af.
3. Zodra de noodzakelijke temperatuur bereikt is, gaat het groene signaallampje uit. Dit controlelampje gaat steeds branden, wanneer de beoogde temperatuur gedaald is en het apparaat weer verwarmt.
4. Wanneer het groene controlelampje gaat branden, kunt uw het eerste sandwich toebereiden.
5. Toast het sandwich ong. 3-5 minuten.
6. Bij de bereiding van sandwiches maakt u ook de sluiting aan de handgreep dicht!
7. De erste sandwich is niet geschikt voor verbruik.
8. Neem a.u.b. een houten of kunststoff tang tot eruit nemen van het sandwich.

REINIGING

1. **Voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat iets laten afkoelen.**
2. Het apparaat mag nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
3. Veeg de nog warme bakplaten met een vochtige doek af of gebruik een zachte borstel voor het schoonmaken van de groeven.
4. Gebruik nooit spitse of harde voorwerpen. Deze zouden de anti-aanbaklaag kunnen bekrassen.
5. Vóór een volgende gebruik dient het apparaat volkomen droog te zijn.
6. Voor het opbergen de kabel om de kabelopberging aan de onderzijde wikkelen en het apparaat in verticale stand op een tegen stof beschermde plaats opbergen.

RECEPTEN

Voor het maken van sandwiches kan iedere broodsoort worden gebruikt - wij adviseren toastbrood.
Snij het brood tot de groote van de bakplaten.
Smeer alle broodkanten die op de toastplaten worden gelegd, met een dun laagje boter of margarine in. Laat altijd en rand van 1 cm.
U zult constateren dat u reeds met enkele ingrediënten (bijv. etensresten) kostelijke snacks gemakkelijk en snel kunt bereiden, waarbij uw fantasie geen grenzen kent: Hiervoor zijn vlees, vis, kaas optimaal, die met uien, tomaten, au
gurken, champignons en kruiden worden gecombineerd, tot kostelijke sandwiches kunnen worden gemaakt. Of probeer eens van witbrood en vruchten, zoals appels, bananen, ananas, gecombineerd met confiture of chocolade, een kostelijk gebak te vervaardigen.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

Kaas-sandwich

4 plakjes toastbrood, 2 plakjes kaas (bijv. Scheibletten), 2 plakjes gekookte ham
Deze sandwich kunt u variëren doordat u al naargelang de smaak augurken of ananas uit blik toevoegt.
Twee met boter gesmeerde plakjes toastbrood (de kant met boter naar onderen) met elk 1 plakje kaas, ham en naar keuze ananas of augurk beleggen.
Vervolgens de resterende plakjes toastbrood (kant met boter naar boven) erop plaatsen en de sandwiches in de voorverwarmde sandwichtoaster plaatsen. Het apparaat dichtmaken en roosteren.

Chinese rollen

1 TL olie, 2 sjalotten, gewassen en fijngehakt, ½ kleine wortel, geschild en geraspt, 1 TL ketjap 150 g bonenkiemen, afgedropen (blik), 50 g geschilde garnalen, een beetje sambal oelek, 4 plakjes toastbrood
een beetje gesmolten boter om in te smeren
Olie verhitten en uien kort aanbraden, wortel toevoegen, nogmaals 2 minuten stoven totdat ze een beetje zacht worden. Vervolgens ketjap, bonenkiemen en garnalen toevoegen en laten trekken.
Toastbroodranden verwijderen en het toastbrood met de deegrol zeer dun uitrollen. De onderkant met gesmolten boter insmeren. De vulling gelijkmatig op de plakjes verdelen en er oprollen. Telkens een rol diagonaal in de uitsparingen van de sandwichtoaster leggen. Het deksel sluiten en roosteren.

Gevulde deegflappen - Samosas

Voor deze deegflappen kunnen ook kleine hoeveelheden groente worden gebruikt. De vulling kan dienovereenkomstig worden gevarieerd.
4 plakjes toastbrood, 150 g in de schil gekookte aardappelen, geschild en in dobbelsteentjes gesneden, 1 EL olie, 75 g uien, fijngehakt, 1 ½ TL kerrie, 75 g diepgevroren erwten, ontdooid, 1 TL verse, fijn geraspte gember, 1 kleine chili, ontpit en fijngehakt, 2 EL water, 1 snufje cayennepeper, 2 EL citroensap, gesmolten boter om in te smeren, 2 EL verse, fijngehakte koriander

Eerst de vulling bereiden. Hiervoor de uien in olie aanbraden, kerrie toevoegen en kort laten doorstoven, vervolgens erwten, gember, chili en water toevoegen en laten doorstoven totdat de erwten gaar zijn. Nu de resterende ingrediënten en de aardappelen toevoegen en nogmaals 3-4 min. laten smoren.
Het brood uitrollen en in ca. 13 cm grote vierkanten snijden. De voorverwarmde uitsparingen van de sandwichtoaster met boter insmeren, 2 broodplaten er opleggen en goed vullen. Met twee verdere broodplaten afdekken en met boter insmeren. Het apparaat dichtmaken en de samosas goudbruin bakken.

Appel-rozijnenflappen
15 g boter, 250 g geschilde en uitgeholde appelen, in dubbel-steentjes gesneden, 25 g rozijnen, 1 EL suiker, ½ TL kaneel, 3 EL water, 1 TL citroensap, 4 plakjes witbrood, gesmolten boter om in te smeren
Boter smelten, appels, rozijnen, suiker, kaneel, water en citroensap toevoegen en al roerende, net gaar stoven.
Het brood tot een 3 mm dikke plaat uitrollen en in 13 cm grote deegvierkanten snijden.
Twee dbroodlaten met boter insmeren en op de voorverwarmde uitsparingen van de sandwichtoaster leggen. Telkens 1 eetlepel vulling op de broodplaten deponeren en met een geboterde broodplaat afdekken.
Het apparaat dichtmaken en ca. 4 min. roosteren totdat het bladerdeeg goudbruin is. Warm serveren.

Eenvoudige recepten

Confiture-snack
4 plakjes brood
2 TL confiture
Met honing of nougatcrème kunnen ook heerlijke snacks worden getoverd.

Leverworst-snack
4 plakjes brood
50 g kalfsleverworst
een beetje mosterd

Salami-snack
4 plakjes brood
2-4 plakjes salami
4 plakjes tomaten

Weense worstjes-snack
4 plakjes brood
1 Weens worstje
2 TL ketchup of mosterd

Boterhamworst-snack
4 plakjes brood
2 plakjes boterhamworst
enkele stukjes augurk

Bloedworst-snack
4 plakjes brood
50 g bloedworst
2 TL mosterd
½ augurk in plakjes

Leverkaas-snack
4 plakjes brood
2 plakjes leverkaas
2 TL mosterd
enkele gebakken uien

Kaas-snack
4 plakjes brood
2 plakjes tilsiter kaas
een beetje paprikapoeder
Omelet-snack
4 halve broodjes of 4 plakjes brood
2 eieren
hieruit omelet maken

Pizzas

Pizza Salami-Champignons
4 plakjes wittebrood
2 TL tomatenpuree
2 plakjes katenspek
een beetje oregano
2 EL champignons (blik)
2 plakjes kaas

Pizza Salami
4 plakjes wittebrood
4 plakjes peperonisalami
een beetje oregano
2 plakjes kaas
4 plakjes tomaat

TIP:
Alle recepten zijn geschikt voor klassieke pizza-uitrusting: tonijn, mosselen, artisjokken, gebraden runder gehakt, ansjovis enz.

Asperges voor fijnproevers

Asperges met ham
4 plakjes wittebrood
2 plakjes gekookte ham
2 asperges (blik of rest)
4 TL sauce hollandaise, of
2 plakjes edammer, of
2 plakjes kruidenboter

Asperges met geklopt ei
4 plakjes wittebrood
geklopt ei uit de volgende ingrediënten:
1 ei, 1 EL room, kruiden
2 asperges

Asperges met kalkoenfilet en ei
4 plakjes wittebrood
2 plakjes gerookte kalkoenfilet
1 hardgekookt ei
4 TL sauce hollandaise

Variaties met kaas

Walnotenbroodjes
4 plakjes lijnzaadbrood
75 g walnotenkaas
enkele druppels vieux
2 TL kersenconfiture

Schapekaas
4 plakjes wittebrood
75 g schapekaas
4 plakjes tomaat
2 gevulde olijven in schijfjes
oregano / basilicum

Verse kaas
4 plakjes mueslibrood of wittebrood
75 verse kaas (vol vet)
12 gehalveerde, ontpitte druiven

Gevogelte

Kip-Ananas
4 plakjes wittebrood
50 g kippevlees
1 EL ananas uit blik
2 EL remoulade

Gevogelte-worteltjes
4 plakjes wittebrood
50 g gevogeltevlees
¼ wortel, fijn geraspt
2 TL remoulade

Gevogelte-maïs
4 plakjes wittebrood
50 g gevogeltevlees
4 TL maïs (blik)
2 TL tomatenpuree

Vegetarisch – Licht en lekker

Mexicaans
4 plakjes wittebrood of
4 plakjes maïsbrood
2 EL maïskorrels
2 TL paprika in dobbelsteentjes
2 TL uien, in dobbelsteentjes
enkele sprenkeltjes worcestersaus
een sprenkeltje chilisaus

Leipziger Allerlei
4 plakjes wittebrood
4 EL gemengde groente (erwten, worteltjes, asperges)
2 TL zoete room
een beetje soepgroentepoeder
verse gehakte kruiden

Aziatisch
4 plakjes wittebrood
4 EL diepvries-chinagroente
een sprenkeltje sojasaus

Exotische combinaties met vruchten

Hawaii
4 plakjes wittebrood
2 plakjes gekookte ham
2 schijfjes ananas
2 cocktailkersen
2 plakjes Goudse kaas

Mandarijnen-rundertong
4 plakjes wittebrood
2 plakjes rundertong
6-8 mandarijnpartjes (blik)
2 TL kruidenremoulade

Kiwi-rosbief
4 plakjes wittebrood
2 plakjes rosbief
1 kiwi in plakjes
een beetje mangosiroop

Vis en zeebanket

Mosselen
4 plakjes wittebrood
8 mosselen uit blik
een beetje tomatenpuree
een beetje knoflook
4 plakjes tomaat
een beetje parmezaanse kaas
2 TL kruidenremoulade

Tonijn
4 plakjes wittebrood
50 g tonijn
8 zilveruitjes, gesneden
een beetje tomatenketchup
een beetje mierikswortel

Garnalen
4 plakjes wittebrood
50 g garnalen (blik)
een beetje tomatenpuree
een beetje knoflook
chili, basilicum, enkele druppels citroensap

Zoete gerechten voor kleine en grote snoepers

Apentoast
4 plakjes wittebrood
½ banaan
2 TL nougatcrème
Appelpunten
4 plakjes wittebrood
4 TL appelconfiture
4 TL appelcompote
1 TL rozijnen
een beetje kaneel

Hawaii-flappen
4 plakjes muesli-toastbrood
of
4 plakjes wittebrood
2 plakjes ananas
2 TL multivitamine-confiture
1 TL geraspte kokos

Aardbeienfantasie
4 plakjes wittebrood
2 TL aardbeienjam
4 verse aardbeien in plakjes
½ TL hagelslag

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48421

DATI TECNICI

Potenza:	750 W, 230 V~, 50 Hz
Piastre:	Antiadherenti
Manico:	Termoisolante
Dimensioni:	Ca. 24,0 x 22,7 x 10,0 cm L/P/A
Peso:	Ca. 1,4 kg
Cavo di alimentazione:	Ca. 93 cm
Dotazione:	Corpo in plastica richiudibile Piedini antiscivolo Carrello in plastica
Accessori:	Istruzioni per l'uso

Con riserva di modifiche tecniche

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
5. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
6. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
7. L'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
8. L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito durante il suo utilizzo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.
9. Dopo l'utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
10. Posizionare l'apparecchio su una superficie libera e piana. Non utilizzare né posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.
11. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
12. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
    - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all'utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
13. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
14. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro, onde evitare che per esempio i bambini vi si aggrappino involontariamente e lo facciano cadere.
15. Non avvolgere per nessun motivo il cavo attorno all'apparecchio, bensì nell'apposito spazio avvolgicavo sulla base dell'apparecchio.

16. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
17. Evitare che il cavo entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
18. Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali infiammabili, per esempio l'alcol – pericolo di incendio!
19. Durante il funzionamento, l'apparecchio si surriscalda. Per muoverlo si raccomanda quindi l'uso di presine.
20. Non lasciare incustodito l'apparecchio caldo – pericolo di ustione!
21. Nel versare o togliere l'impasto del waffel, tenere il coperchio completamente aperto, altrimenti rischia di cadere – Pericolo di ustione e ferimento!
22. Per motivi di sicurezza, non coprire mai l'apparecchio e le piastre con carta, pellicole o altri corpi estranei. Pericolo di incendio!
23. Durante il funzionamento e subito dopo, non toccare le piastre con parti del corpo o con oggetti sensibili alle alte temperature.
24. Non riporre l'apparecchio ancora caldo.
25. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di alimentazione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (vedi norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.
26. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da persona qualificata, onde evitare pericoli.

ATTENZIONE:
Durante l'utilizzo l'apparecchio si surriscalda.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un utilizzo inappropriato o scorretto, oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

MESSA IN FUNZIONE

1. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, consigliamo di pulire le piastre antiaderenti con un panno umido.
2. Chiudere l'apparecchio e inserire la spina nella presa di corrente (230 V~, 50 Hz). La spia rossa si accende per indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
3. Impostare il termostato alla temperatura intermedia. Il preriscaldamento ha inizio. Non appena l'apparecchio raggiunge la temperatura preimpostata, la spia di controllo verde si accende.
4. Riscaldare l'apparecchio per qualche minuto senza impasto per rimuovere eventuali residui di produzione. Nell'effettuare questa procedura, aprire la finestra. A procedura effettuata sulla piastra possono comparire alcuni segni, che tuttavia non compromettono il funzionamento dell'apparecchio e che pertanto non costituiscono motivo di reclamo.
5. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, ungere leggermente con un pennello le piastre con un grasso resistente alle alte temperature, per esempio con margarina (poiché le piastre dell'apparecchio sono antiaderenti, queste devono essere unte una sola volta).
6. Non sussiste alcun pericolo se al primo utilizzo l'apparecchio dovesse sprigionare un leggero odore.

PREPARAZIONE

1. Inserire la spina in una presa di corrente (alimentazione 230 V, 50 Hz). Entrambe le spie di controllo si accendono.
2. Riscaldare l'apparecchio vuoto per circa 10 minuti. Pulire le piastre con un panno umido.
3. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la luce di destra si spegne. Questa spia di controllo si accende quando la temperatura impostata scende e l'apparecchio ricominicia a scaldare.
4. Quando la spia di destra si spegne, la temperatura desiderata è stata raggiunta e il toast può essere inserito nell'apparecchio.
5. La maniglia deve essere ben chiusa, affinché i bordi del toast si chiudano durante la cottura.

6. Il primo toast preparato non deve essere consumato e dovrebbe essere gettato.
7. Durante gli utilizzi successivi non è necessario ungere nuovamente le piastre.
8. Per estrarre il toast si consiglia di utilizzare una pinza in plastica o in legno. Gli attrezzi metallicio o appuntiti possono danneggiare il rivestimento.

PULIZIA

1. **Prima di effettuare le operazioni di pulizia, togliere sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare un po' l'apparecchio.**
2. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o in altri liquidi.
3. Pulire le superfici di cottura ancora calde con un panno umido oppure utilizzare una spazzola morbida per pulire le scanalature.
4. Non utilizzare oggetti appuntiti o duri in quanto potrebbero graffiare la superficie antiaderente.
5. Prima di riutilizzare l'apparecchio, accertarsi che sia completamente asciutto.
6. Avvolgere il cavo di alimentazione nello spazio avvolgicavo nella parte inferiore e posizionare l'apparecchio verticalmente a riparo dalla polvere.

RICETTE

Per la preparazione dei panini si può utilizzare qualsiasi tipo di pane. Noi suggeriamo il pane da toast.
Spalmare su entrambi i lati delle fette da disporre sulle piastre un po' di burro o margarina.
Bastano pochi ingredienti (p.e.: rimasugli dei pasti) per preparare degli snack gustosi in modo semplice e veloce. Carne, pesce, formaggio, affettati abbinati a cipolla, pomodori, cetrioli sottaceto, funghi e spezie sono ottimi per preparare panini veramente sfiziosi. Oppure vale la pena provare dei dolci deliziosi preparati frutta come mele, banane e ananas abbinati a marmellata o cioccolato.
Nel farcire i panini, accertarsi che il pane abbia le stesse dimensioni delle piastre e che la farcitura disti dai margini circa 1 cm, onde evitare che il formaggio scivoli e fuoriesca.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

Panino al formaggio
4 fette di pane da toast, 2 fette di formaggio (p.e. sottilette), 2 fette di prosciutto cotto
È possibile variare questo panino, aggiungendo cetrioli sottaceto o ananas in scatola a seconda dei gusti.
Farcire due fette di pane da toast imburrate (la parte imburrata verso il basso) con una fetta di formaggio, prosciutto e ananas o cetrioli a scelta. Infine sovrapporre le rimanenti fette di toast (parte imburrata verso l'alto) e mettere i panini nella tostiera con le piastre da sandwich preriscaldate. Chiudere l'apparecchio e tostare per circa 2-3 minuti.

Panino Chutney - Ricotta/Mascarpone
4 fette di pane da toast, 100 g di ricotta o mascarpone, 1 uovo, Chutney (p.e. Mango Chutney), sale e pepe
Mescolare la ricotta/il mascarpone con uova, sale e pepe. Porre due fette di pane da toast imburrate (con il lato imburrato verso il basso) sugli appositi alloggiamenti della piastra. Con un cucchiaio formare un leggero avvallamento nel pane. Versare gli ingredienti ben amalgamati sul pane e aggiungere il Chutney a piacimento. Infine, appoggiare le fette di pane da toast rimanenti (con la parte imburrata verso l'alto), chiudere l'apparecchio e tostare per circa 2-3 minuti.

Involtini cinesi
1 cucchiaino di olio, 2 cipolle primaverili, lavate e tritate finemente, ½ carota piccola, sbucciata e grattugiata, 1 cucchiaino di salsa di soia, 150 g di germogli di fagiolo, sgocciolati (barattolo), 50 g di granchi spellati, un po' di Sambal Oelek, 4 fette di pane da toast
Del burro ammorbidito da spennellare
Riscaldare l'olio e cuocere brevemente le cipolle, aggiungere la carota, cuocere per altri 2 minuti finché si ammorbidiscono leggermente. Quindi

aggiungere la salsa di soia, i germogli di fagioli e i granchi e lasciar insaporire.
Togliere i bordi del pane e stendere il toast con un mattarello fino a farlo diventare molto sottile. Spennellare la parte inferiore con il burro ammorbidito. Distribuire la farciura uniformemente sulle fette e arrotolare. Porre un involtino diagonalmente nell'avvallamento della piastra da sandwich, chiudere il coperchio e tostare per 2-3 minuti.

Saccottini alle mele e uva sultanina
15 g di burro, 250 g di mele sbucciate e senza torsolo, tagliate a dadini, 25 g di uva sultanina, 1 cucchiaio di zucchero, ½ cucchiaino di cannella, 3 cucchiai di acqua, 1 cucchiaino di succo di limone, 4 fette di pane da toast

Burro ammorbidito da spennellare
Sciogliere il burro e aggiungere la mela, l'uva sultanina, lo zucchero, la cannella, l'acqua e il succo di limone, quindi cuocere mescolando di tanto in tanto.
Spennellare due quadrati di pane con il burro e porre nell'alloggiamento preriscaldato della piastra da sandwich. Distribuire sulla pasta un cucchiaio di farcitura e coprire con un altro quadrato di pasta imburrato.
Chiudere l'apparecchio e tostare per circa 4 minuti fino a doratura. Servire caldo.

Ricette semplici

Snack alla marmellata
4 fette di pane da toast
2 cucchiaini di marmellata
Anche con il miele o la crema di cacao e nocciola è possibile creare deliziosi snack.
Snack con salsiccia di fegato
4 fette di pane da toast
50 g di salsiccia di fegato di vitello
Un po' di senape

Snack al salame
4 fette di pane da toast
2-4 fette di salame
4 fette di pomodoro

Snack con würstel viennese
4 fette di pane da toast
1 würstel viennese di piccole dimensioni
2 cucchiaini di ketchup o senape

Snack con Leberkäse
4 fette di pane da toast
2 fette di Leberkäse (specialità a base di patè di carne)
2 cucchiaini di senape
Alcune cipolle rosolate
Snack al formaggio
4 fette di pane da toast
2 fette di Tilsiter
Peperoncino in polvere

Snack con formaggio fresco
4 fette di pane da toast
50 g di formaggio fresco alle erbe

Snack al Camembert
4 fette di pane da toast
4 fette di Camembert
Snack all'uovo strapazzato
4 mezzi panini, oppure
4 fette di pane
2 uova
da strapazzare.

Pizze piccanti

Pizza con salsiccia affumicata e funghi
4 fette di pane bianco
2 cucchiaini di polpa di pomodoro
2 fette di salsiccia affumicata
Un po' di origano
2 cucchiai di Champignon (barattolo)
2 fette di formaggio

Pizza al salamino
4 fette di pane bianco
4 fette di salamino piccante
Un po' di origano
2 fette di formaggio
4 fette di pomodoro

SUGGERIMENTO:
Tutte le ricette sono abbinabili agli ingredienti classici della pizza: tonno, molluschi, carciofi, carne macinata arrosto, acciughe, ecc.

Variazioni al formaggio

Panini alle noci
4 fette di pane con semi di lino
75 g di formaggio alle noci
Alcune gocce di brandy
2 cucchiaini di marmellata alle ciliegie

Formaggio di pecora
4 fette di pane bianco
75 g di formaggio di pecora
4 fette di pomodoro
2 olive ripiene tagliate a fettine
Origano / basilico

Formaggio fresco
4 fette di pane al müsli o pane bianco
75 di formaggio fresco (doppia panna)
12 chicchi d'uva tagliati a metà senza semini

Pollo

Pollo all'ananas
4 fette di pane bianco
50 g di carne di pollo
1 cucchiaio di ananas in scatola
2 cucchiai di salsa rémoulade

Pollo alle carote
4 fette di pane bianco
50 g di carne di pollo o di altra carne bianca
¼ di carota grattugiata finemente
2 cucchiaini di salsa rémoulade

Pollo al mais
4 fette di pane bianco
50 g di carne di pollo o di altra carne bianca
4 cucchiaini di mais dolce in scatola
2 cucchiaini di polpa di pomodoro

Vegetariano – Buono e leggero

Messicano
4 fette di pane bianco o al mais
2 cucchiai di chicchi di mais
2 cucchiaini di peperoncino tagliato a dadini
2 cucchiaini di cipolla, tagliata a dadini
Salsa Worcester
Salsa al Chili

Leipziger Allerlei
4 fette di pane bianco
4 cucchiai di verdura mista (piselli, carote, asparagi,...)
2 cucchiaini di panna dolce
Un pizzico di spezie in polvere per minestre
Erbe aromatiche fresche tritate

Asiatico
4 fette di pane bianco
4 cucchiai di verdura cinese surgelata
Qualche goccia di salsa di soia

Combinazioni esotiche di frutti

Hawaii
4 fette di pane bianco
2 fette di prosciutto cotto
2 fette di ananas
2 ciliegie da cocktail
2 fette di formaggio Gouda

Lingua di manzo ai mandarini
4 fette di pane bianco
2 fette di lingua di manzo
6-8 spicchi di mandarino (barattolo)
2 cucchiaini di rémoulade alle erbe

Roastbeef al kiwi
4 fette di pane bianco
2 fette di roastbeef
1 kiwi tagliato a fettine
Un po' di sciroppo al mango

Pesce e frutti di mare

Molluschi
4 fette di pane bianco
8 molluschi in scatola
Un po' di polpa di pomodoro
Un po' d'aglio
4 fette di pomodoro
Un po' di parmigiano
2 cucchiaini di rémoulade alle erbe

Gamberi
4 fette di pane bianco
50 g di gamberi in scatola
Un po' di polpa di pomodoro
Un po' d'aglio
Chili, basilico, qualche goccia di succo di limone

Tonno
4 fette di pane bianco
50 g di tonno
8 cipolle tagliate
Un po' di ketchup al pomodoro
Un po' di rafano

Asparagi per buongustai

Asparagi con prosciutto
4 fette di pane bianco
2 fette di prosciutto cotto
2 asparagi (barattolo o rimasugli)
4 cucchiaini di salsa hollandaise, oppure
2 fette di formaggio Edamer, oppure
2 fette di burro alle erbe

Asparagi con uovo strapazzato
4 fette di pane bianco
Uovo strapazzato con i seguenti ingredienti:
1 uovo
1 cucchiaio di panna
Erbe aromatiche
2 asparagi

Asparagi con petto di tacchino e uovo
4 fette di pane bianco
2 fette di petto di tacchino affumicato
1 uovo sodo
4 cucchiaini di salsa hollandaise

Dolcezze per golosi grandi e piccoli

Sogno alla fragola
4 fette di pane bianco
2 cucchiaini di marmellata alla fragola
4 fragole fresche tagliate a fettine
½ cucchiaino di scaglie di cioccolato

Saccottini Hawaii
4 fette di pane per toast al müsli o pane bianco
2 fette di ananas
2 cucchiaini di confettura multivitaminica
1 cucchiaino di scaglie di cocco

Schiaccianoci
4 fette di pane bianco o al girasole
2 cucchiaini di crema di cacao e nocciola
2 cucchiaini di nocciole tritate
2 cucchiaini di liquore all'uovo

Triangolini all'arancia
4 fette di pane da toast
4 pezzettini di cioccolato fondente
1 cucchiaino di marmellata all'arancia
1 cucchiaino di liquore all'arancio
2 fette di arancia fresca
1 cucchiaino di mandorle tagliate a foglie sottili

Toast delle scimmiette
4 fette di pane bianco
½ banana
2 cucchiaini di crema di cacao e nocciola
Triangolini alla mela
4 fette di pane bianco
4 cucchiaini di marmellata alla mela
o composto di mela
1 cucchiaino di uva sultanina
Un po' di cannella

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48421

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	750 W, 230 V~, 50 Hz
Placas:	Anitadherente
Mango	Aislante de calor
Medidas:	Approx. 24,0 x 22,7 x 10,0 cm L/P/A
Peso:	Approx. 1,4 kg
Cableado:	Approx. 93 cm
Equipamiento:	Termostato con progresión continua regulable· Luces de control de función· Lugar para guardar el cable
Accesorios:	Manual de instrucciones

Se reservan las modificaciones técnicas

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada, ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
5. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
6. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos.
7. El equipo no debe limpiarse en el lavavajillas.
8. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté funcionando y manténgalo fuera del alcance de los niños.
9. Posterior al uso, previo a la limpieza o cuando aparezcan problemas durante el funcionamiento, debe desconectar el equipo de la toma de corriente.
10. Ponga el equipo en una superficie despejada y plana. No ponga u opere el equipo en superficies calientes o cerca de las mismas.
11. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
12. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
13. El equipo sólo es apto par el uso en interiores.
14. Previo al uso, desenrolle el cable completamente. El cable de alimentación no debe colgar por encima de la encimera para evitar que p. ej. un niño tire accidentalmente del mismo.
15. No guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo, sino en el recogecables previsto para tal fin en la parte inferior de la base.
16. Al desconectar el equipo, siempre tire del conector del cable de alimentación, nunca del cable.
17. Asegúrese de que el cable no tenga contacto con el equipo caliente.
18. No opere el equipo cerca de materiales sensibles al calor como alcohol. ¡Peligro de incendio!

19. El equipo alcanza unas temperaturas muy altas durante el funcionamiento, por lo que recomendamos utilice las asas o unas manoplas para moverlo.
20. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté caliente. ¡Peligro de quemaduras!
21. Al llenar el equipo con la masa o retirar los gofres, debe abrir la tapa completamente, ya que de lo contrario esta podría cerrarse repentinamente. ¡Peligro de quemaduras y lesiones!
22. Por razones de seguridad, no cubra nunca las superficies de horneado con papel, película u otros cuerpos extraños. ¡De lo contrario existe el peligro de incendio!
23. Durante el funcionamiento e inmediatamente después, no toque las superficies de horneado con partes del cuerpo u objetos sensibles al calor.
24. No almacene el equipo mientras esté caliente.
25. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación (encontrará la dirección en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
26. Para evitar cualquier peligro, el cable de alimentación dañado debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.

Atención:
¡El equipo alcanza unas temperaturas muy altas durante el funcionamiento!

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de utilización indebida o de mal uso o tras reparaciones efectuadas por talleres o personas no autorizadas.

PUESTA EN SERVICIO

1. Previo a la puesta en servicio, recomendamos limpie las dos superficies de horneado con un paño húmedo.
2. Cierre el equipo y conecte el conector a una toma de corriente (230 V~, 50 Hz). El piloto de control rojo se ilumina e indica que el calefactor está funcionando.
3. Haga funcionar el equipo durante unos minutos, sin llenarlo con la masa, para eliminar posibles residuos de fabricación. Abra la ventana durante este proceso. Una vez terminado dicho proceso, el equipo puede presentar ligeros signos de uso. Estos, no obstante, no influyen en el funcionamiento del equipo y no son razón para reclamaciones.
4. Previo a la puesta en servicio, aceite las dos superficies de horneado ligeramente con grasa resistente al calor, como p. ej. margarina, utilizando un pincel (dado que las superficies de horneado son antiadherentes, sólo tendrá que aceitarlas previo a la puesta en servicio).
5. El ligero olor que desprende su nuevo equipo durante el primer calentamiento es completamente inofensivo.

HORNEADO DE LOS SANDWICHES

1. Caliente el aparato vacío durante 10 minutos aproximadamente.
2. En cuanto se haya alcanzado la temperatura necesaria, se apaga la lámpara de control derecha. Esta lámpara de control se encenderá después siempre que descienda la temperatura prevista y el aparato se caliente nuevamente.
3. En cuando la lámpara derecha se apaga, quiere decir que se ha alcanzado la temperatura necesaria y que puede ponerse en el aparato el pan para tostar previamente preparado.
4. El mango tiene que cerrarse firmemente, para que los bordes del pan para tostar se cierren al tostarse.
5. El primer pan tostado que se haga no es apto para su consumo y debería eliminarse.
6. En la utilización sucesiva ya no hará falta engrasar las placas de cocción.
7. Para extraer el pan tostado utilice, a ser posible, unas pinzas de madera o de plástico. Los aparatos de metal o los objetos puntiagudos pueden dañar el recubrimiento

LIMPIEZA

1. **Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y déjelo enfriar un poco.**
2. No sumerja el aparato en agua u otros fluidos.
3. Limpie las placas aún calientes con un trapo húmedo o utilice un cepillo blando para limpiar las cavidades.
4. Nunca utilice objetos puntiagudos o ásperos. Ya que podría dañar el antiadherente.
5. Antes de cada nuevo uso, el aparato debe estar perfectamente seco.
6. Para guardarlo, enrolle el cable en su lugar correspondiente y coloque el aparato en posición vertical resguardado del polvo

IDEAS PARA SÁNDWICHES

Para elaborar sándwiches se puede usar cualquier clase de pan – le recomendamos pan de molde.
Unte ligeramente con mantequilla o margarina todas las caras del pan que se coloque en las placas de tostado.
Incluso con unos pocos ingredientes (por ej. restos de comida) puede preparar snacks deliciosos, de forma sencilla y rápida. Son apropiados carne, pescado, queso y embutidos, que combinados con cebollas, tomates, pepinillos en vinagre, setas y especias, dan como resultado unos sándwiches exquisitos. O también puede intentar elaborar unas pastas deliciosas de hojaldre y frutas, como manzanas, bananas, piña, combinadas con mermelada o chocolate.
Preste atención al rellenar los sándwiches, de manera que el pan esté cortado a las medidas de las placas y que al cubrirlo quede alrededor un borde libre de 1 cm aprox., ya que en caso contrario podría salirse el queso del relleno.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

Sándwich de queso

4 rebanadas de pan de molde, 2 lonchas de queso (p. ej. lonchas de queso para fundir),
2 lonchas de jamón de York
Puede variar este sándwich añadiendo a su gusto pepinillos en vinagre o piña de lata.
Cubra dos rebanadas de pan de molde con mantequilla (la cara con mantequilla hacia abajo) cada una con una loncha de queso, de jamón de York y a elegir entre piña o pepinillos.
A continuación coloque encima las otras rebanadas (la cara con mantequilla hacia arriba) y ponga los sándwiches en la sandwichera precalentada. Cierre el aparato y deje tostar durante 2-3 min. aprox.

Sándwich de Ricotta/Mascarpone - Chutney

4 rebanadas de pan de molde, 100 g de queso Ricotta o Mascarpone, 1 huevo, chutney (p. ej. chutney de mango), sal y pimienta
Mezcle el queso Ricotta/Mascarpone con huevo, sal, y pimienta. Coloque dos rebanadas untadas con mantequilla (la cara con mantequilla hacia abajo) sobre las cavidades de cocción precalentados. Presione una ligero hoyo en el pan con ayuda de una cuchara. Vierta la mezcla en el pan y añada chutney a voluntad. A continuación coloque encima las otras rebanadas (cara con mantequilla hacia arriba), cierre el aparato y tueste aprox. 2-3 min.

Rollitos chinos

1 cucharadita de aceite, 2 cebollas de primavera, lavadas y picadas finamente, ½ zanahoria pequeña, pelada y rallada, 1 cucharadita de salsa de soja, 150 g de brotes de judías, escurridas (lata), 50 g de gambas peladas, un poco de Sambal Oelek, 4 rebanadas de pan de molde
un poco de mantequilla derretida para pincelar
Caliente el aceite y rehogue brevemente las cebollas, incorpore la zanahoria y siga rehogando 2 minutos más, hasta que se reblandezcan ligeramente. Después incorpore la salsa de soja, los brotes de judías y las gambas, y reserve.
Quite la corteza de las rebanadas y extienda éstas con el rodillo hasta que queden muy finas. Con ayuda de un pincel, pinte la cara inferior con mantequilla derretida. Reparta el relleno uniformemente sobre las rebanadas y enrolle. Coloque un rollito diagonalmente en cada cavidad de la sandwichera, respectivamente, cierre la tapa y deje tostar 2-3 min.
Bolsitas de manzana y pasas sultanas

15 g de mantequilla, 250 g de manzanas peladas y sin corazón, cortadas en dados, 25 g de pasas sultanas, 1 cs de azúcar, ½ ct de canela
3 cs de agua, 1 ct de zumo de limón, 250 g de hojaldre (descongelado), mantequilla derretida para pincelar
Derrita la mantequilla, incorpore las manzanas, pasas sultanas, azúcar, canela, agua y zumo de limón, y rehogue removiendo de vez en cuando justo hasta que esté a punto.
Extienda el hojaldre hasta formar una hoja de 3 mm de grosor y corte cuadrados de masa de 13 cm de grandes.
Pinte dos hojas de masa con mantequilla y póngalas sobre las cavidades precalentadas de la sandwichera. Añada 1 cucharada sopera de relleno sobre cada hoja de masa y cúbralas con otra hoja de masa untada con mantequilla.
Cierre el aparato y tueste aprox. 4 min., hasta que el hojaldre esté de color marrón dorado. Sirva caliente.

Bolsitas de ternera y jamón
175 g de carne de ternera fría, finamente picada, 75 g de jamón cocido con grasa, finamente picado, 250 g de hojaldre rápido, 1 huevo batido, sal, pimienta recién molida
Mezcle la carne de ternera y el jamón, y éstos a su vez con la sal, la pimienta y el huevo.
Proceda a continuación igual que con las bolsitas de manzana y pasas sultanas.

Bolsitas de masa rellenas - samosas
Para estas bolsitas de masa vamos a gastar pequeñas cantidades de verduras. El relleno puede variarse convenientemente.
125 g de harina, 2 pellizcos de sal, 3 cs de aceite, 2 cs de agua
150 g de patatas cocidas con piel, peladas y cortadas en dados, 1 cs de aceite, 75 g de cebolla, finamente picada, 1 ½ ct de curry, 75 g de guisantes ultracongelados, descongelados, 1 ct de jengibre fresco, finamente rallado, 1 chile pequeño, sin semillas y finamente picado, 2 cs de agua, 1 pizca de pimienta de cayena, 2 cs de zumo de limón, mantequilla derretida para pincelar, 2 cs de cilantro fresco, finamente picado
Tamice la harina, incorpore la sal, el aceite y el agua lentamente. Si es necesario, use más agua, y amase bien la masa (aprox. 10 min.) para que se forme una bola de masa sólida. Ponga aceite a la masa y déjela descansar en una bolsa de plástico aprox. 30 minutos.
Entretanto prepare el relleno. Para ello rehogue la cebolla en aceite, añada el curry y siga rehogando brevemente; después incorpore los guisantes, el jengibre, el chile y el agua, y continúe rehogando hasta que los guisantes estén en su punto. Ahora añada los demás ingredientes y las patatas, y deje rehogar otra vez 3-4 min.
Extienda la masa y córtela en cuadrados de 13 cm de grandes. Pinte con mantequilla las cavidades precalentadas de la sandwichera, coloque encima dos hojas de masa y rellene bien. Cúbralas con otras dos hojas de masa y pinte con mantequilla. Cierre el aparato y deje que se cuezan las samosas.

Recetas fáciles

Snack de mermelada
4 rebanadas de pan
2 ct de mermelada
Con miel o crema praliné también se pueden hacer deliciosos snacks.

Snack de paté de hígado
4 rebanadas de pan
50 g de paté de hígado de ternero
un poco de mostaza

Snack de salami
4 rebanadas de pan
2-4 rodajas de salami
4 rodajas de tomate

Snack de salchichas de Viena
4 rebanadas de pan
1 salchicha de Viena
2 ct de ketchup o de mostaza

Snack de fiambre de jamón
4 rebanadas de pan
2 lonchas de fiambre de jamón cocido
algunos trocitos de pepinillos en vinagre y mostaza

Snack de paté de carne
4 rebanadas de pan
2 rodajas de paté de carne horneada
2 ct de mostaza
algunas cebollas asadas a la parrilla

Snack de queso
4 rebanadas de pan
2 lonchas de tilsiter
un poco de pimienta en polvo

Snack de queso fresco
4 rebanadas de pan
50 g de queso fresco de hierbas

Snack de camembert
4 rebanadas de pan
4 rodajas de camembert

Snack de huevos revueltos
4 mitades de panecillo, ó
4 rebanadas de pan
2 huevos
haga con ello los huevos revueltos.

Pizzas atrevidas

Pizza Salami con setas
4 rebanadas de pan blanco
2 ct de concentrado de tomate
2 rodajas de Katenwurst (especialidad alemana de embutido curado)
un poco de orégano
2 cs de champiñones (lata)
2 lonchas de queso

Pizza Salami
4 rebanadas de pan blanco
4 rodajas de peperoni
un poco de orégano
2 lonchas de queso
4 rodajas de tomate

CONSEJO:
Todas las recetas son aptas para la guarnición clásica de las pizzas: atún, mejillones, alcachofas, carne de ternera picada y asada, anchoas, etc.

Aves

Ave y zanahorias
4 rebanadas de pan blanco
50 g de carne de ave
¼ de zanahoria, finamente rallada
2 ct de salsa remoulade

Pollo y piña
4 rebanadas de pan blanco
50 g de carne de pollo
1 cs de piña de lata
2 cs de salsa remoulade

Ave y maíz
4 rebanadas de pan blanco
50 g de carne de ave
4 ct de maíz tierno (lata)
2 ct de concentrado de tomate

Vegetariano – ligero y rico

Mejicano
4 rebanadas de pan blanco
2 cs de granos de maíz
2 ct de pimiento cortado en daditos
2 ct de cebolla cortada en daditos
salsa worcester
salsa de chile

Revuelto de Leipzig
4 rebanadas de pan blanco
4 cs de verduras mezcladas (gui-santes, zanahorias, espárragos)
2 ct de nata dulce
un poco de condimento en polvo para sopas
hierbas frescas picadas

Asiático
4 rebanadas de pan blanco
4 cs de verduras chinas congeladas
unas chispas de salsa de soja

Espárragos para gourmets

Espárragos con jamón
4 rebanadas de pan blanco
2 lonchas de jamón de York
2 tallos de espárragos (lata o demás)
4 ct de salsa holandesa, o
2 lonchas de edamer, o
2 rodajas de mantequilla de hierbas

Espárragos con huevo revuelto
4 rebanadas de pan blanco
huevo revuelto a partir de los siguientes ingredientes:
1 huevo
1 cs de nata
hierbas
2 tallos de espárragos

Espárragos con pechuga de pavo y huevo
4 rebanadas de pan blanco
2 lonchas de pechuga de pavo ahumado
1 huevo duro
4 ct de salsa holandesa

Pescado y mariscos

Gambas
4 rebanadas de pan blanco
50 g de gambas (lata)
un poco de concentrado de tomate
un poco de ajo
chile, albahaca, unas gotas de zumo de limón

Atún
4 rebanadas de pan blanco
50 g de atún
8 cebollitas en vinagre, cortadas
un poco de ketchup
un poco de rábano

Mejillones
4 rebanadas de pan blanco
8 mejillones de lata
un poco de concentr. de tomate
un poco de ajo
4 rodajas de tomate
algo de queso parmesano
2 ct de salsa remoulade

Variaciones con queso

Queso fresco
4 rebanadas de pan de muesli o pan blanco
75 g de queso fresco (de doble nata)
12 granos de uva cortados por la mitad y sin pepitas

Panecillo de nueces
4 rodajas de pan de linaza
75 g de queso con nueces
algunas gotas de brandy
2 ct de mermelada de cerezas

Queso de oveja
4 rebanadas de pan blanco
75 g de queso de oveja
4 rodajas de tomate
2 olivas rellenas en discos
orégano / albahaca

Dulces para golosos grandes y pequeños

Sueño de fresas
4 rebanadas de pan blanco
2 ct de mermelada de fresa
4 fresas frescas en rodajas
½ ct de granos de chocolate

Bolsitas de Hawaii
4 rebanadas de pan de muesli o pan blanco
2 rodajas de piña
2 ct de confitura multivitaminas
1 ct de coco rallado

Tostada de monos
4 rebanadas de pan blanco
½ banana
2 ct de crema praliné

Triángulos de naranja
4 rebanadas de pan de molde
4 trocitos de chocolate amargo
1 ct de mermelada de naranja
1 ct de licor de naranja
2 rodajas de naranjas frescas
1 ct de almendras fileteadas

Cracker de nueces
4 rebanadas de pan blanco o pan de pipas de girasol
2 ct de crema praliné
2 ct de nueces desmenuzadas
2 ct de licor de huevo

Triángulos de manzana
4 rebanadas de pan blanco
4 ct de mermelada de manzana o compota de manzana
1 ct de pasas
un poco de canela

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 48421

TECHNICKÁ DATA

Výkon:	750 W, 230 V~, 50 Hz
Desky:	S nepřilnavým povrchem
Držadlo:	Tepelně izolované
Velikost:	Cca. 24,0 x 22,7 x 10,0 cm L/P/A
Hmotnost:	Cca. 1,4 kg
Přívod:	Cca. 93 cm
Vybavení::	Plynule nastavitelný ovladač teploty Světelná kontrolka Uložení kabelu
Příslušenství:	Návod k obsluze

Technické změny vyhrazeny.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Přečtěte si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, ledaže by byly pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, anebo od této osoby dostaly pokyny, jak přístroj obsluhovat.
3. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
4. Přístroj připojte jen na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
5. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
6. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny.
7. Přístroj se nesmí mýt v myčce.
8. Spotřebič uvedený do provozu musí být pod stálým dohledem. V jeho bezprostřední blízkosti by se neměly pohybovat děti.
9. Po použití, před čištěním nebo při případné poruše během provozu musíte vytáhnout síťovou zástrčku.
10. Přístroj postavte na volný, rovný podklad. Přístroj a jeho převod nikdy neprovozujte či neodstavujte na nebo do blízkosti horkých ploch.
11. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama.
12. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
13. Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
14. Přívod před použitím zcela odmotejte. Kabel nesmí viset přes okraj pracovní plochy, aby například malé děti nemohly nedopatřením přístroj stáhnout z pracovní plochy.
15. Kabel nikdy neomotávejte kolem přístroje, ale kolem za tímto účelem určeného uložení kabelu ve dně podstavce.
16. Přívod vytahujte ze zásuvky vždy jen za zástrčku, nikdy za přívodní kabel.
17. Dbejte ne to, aby se kabel nedotýkal horkého přístroje.
18. Přístroj neprovozujte v blízkosti materiálů citlivých na teplo jako líh – nebezpečí požáru!
19. Přístroj se během provozu silně zahřeje, používejte proto při posouvání přístroje držadlo nebo chňapku.
20. Dokud je přístroj horký, nesmí zůstat bez dozoru – nebezpečí popálení!
21. Při plnění těsta nebo odebírání vaflí musí být víko bezpodmínečně zcela otevřené,

protože jinak může zaklapnout – nebezpečí popálení a poranění!
22. Z bezpečnostních důvodů přístroj a pečící plochy nezakrývejte papírem, fólií nebo jinými cizími předměty. Jinak hrozí nebezpečí požáru!
23. Nikdy se za provozu a krátce poté nedotýkejte pečících ploch částmi těla nebo na teplo citlivými předměty.
24. Neschovávejte rozehřátý přístroj.
25. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodu nebo jiných součástí zašlete přístroj na kontrolu a opravu našemu servisu (víz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke značnému ohrožení uživatele a propadnutí záruky.
26. Je-li přívodní vedení přístroje poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby bylo zamezeno případným ohrožením.

POZOR:
Spotřebič se za provozu silně zahřívá!

Výrobce nepřebírá žádnou záruku za chybné používání nebo za provoz po provedení opravy neautorizovanou firmou nebo osobou.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Před prvním použitím doporučujeme utřít obě nepřilnavé pečicí desky vlhkým hadříkem.
2. Zavřete přístroj a zástrčku zasuňte do elektrické zásuvky (230 V~, 50 Hz). Světelná kontrolka se rozsvítí a signalizuje, že je zahřívání v provozu.
3. Přístroj nahřívejte několik minut bez naplněného těsta, abyste odstranili veškeré výrobní zbytky. Během této fáze vypalování otevřete okno. Po vypálení na přístroji již eventuelně vidíte známky používání, tyto však neovlivňují funkci přístroje a nejsou důvodem k reklamaci.
4. Před prvním použitím potřete obě pečicí plochy pomocí štětky žáruvzdorným tukem, například margarínem (protože pečicí plochy přístroje mají nepřilnavou úpravu, musíte je potřít jen před první vaflí, potom už ne).
5. Jestliže při prvním zahřání nového přístroje vznikne lehký zápach, je to zcela v pořá-dku.

PŘÍPRAVA

1. Zástrčku zasuňte do zásuvky (proudové napájení 230 V, 50 Hz). Obě kontrolky se rozsvítí.
2. Prázdný přístroj nahřívejte po dobu cca 10 minut. Pečící desky otřete navlhčeným hadříkem.
3. Jakmile je dosaženo potřebné teploty, zhasne pravá kontrolka. Tato kontrolka se pak vždy rozsvítí, když teplota poklesne a přístroj znova nahřívá.
4. Jakmile pravá kontrolka zhasne, je dosaženo potřebné teploty a připravený toast může být vložen do přístroje.
5. Úchyt musí být pevně uzavřen, aby se okraje toastu při pečení spojily.
6. První upečený toust vhodný ke konzumaci a měl by být vyhozen.
7. Při dalším používání již nemusí být pečící desky mazány.
8. K odebrání toastu použijte pokud možno dřevěné nebo umělohmotné kleštičky. Kovové nebo špičaté nástroje mohou poškodit povrch.

ČIŠTĚNÍ

1. **Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj trochu vychladnout.**
2. Přístroj nesmí být namáčen do vody či jiné kapaliny.
3. Otřete ještě teplé desky vlhkým hadříkem nebo použijte měkký kartáč k čištění prohlubní.

4. Nikdy nepoužívejte ostré nebo tvrdé předměty. Poškrábal by se nepřilnavý povrch.
5. Před dalším používáním musí přístroj být zcela suchý.
6. Při skladování stočte kabel do prostoru na dolní straně a přístroj uložte svisle na prachotěsném místě.

RECEPTY

Pro přípravu sendvičů můžete použít všechny druhy chleba – my doporučujeme toastový chléb.
Všechny strany chleba, které budou položeny na toastovací desky, jemně potřete máslem nebo margarínem.
Již s použitím mála surovin (např. zbytků jídla) můžete jednoduše a rychle připravit chutné pokrmy. Vhodné je maso, ryba, sýr, salám, což v kombinaci s cibulí, rajčaty, nakládanými okurkami, houbami a kořením vytvoří chutné sendviče. Anebo jednou zkuste vytvořit chutné pečivo z listového těsta a ovoce jako jablek, banánů, ananasu v kombinaci s marmeládou nebo čokoládou. Ale i jednoduché křehké těsto z mouky, másla a margarínu naplněné masovou směsí nebo zeleninou nabízí výborný pokrm.
Při plnění sendvičů prosím mějte na paměti, že chléb musí být nakrájený na velikost desek a při jeho obložení musí zůstat volný okraj o velikosti cca 1 cm, protože v opačném případě by ze sendvičů mohl vytékat sýr.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

Sýrový sendvič

4 krajíčků toustového chleba, 2 plátky sýra (např. balené plátky), 2 plátky dušené šunky
Tento sendvič můžete obměnit tak, že podle chuti přidáte nakládané okurky nebo ananas z plechovky.
Dva plátky toastového chleba natřené máslem (natřenou stranou směrem dolů) obložte vždy 1 plátkem sýra, šunky a volitelně s ananasem nebo okurkou.
Nakonec nahoru položte druhý plátek chleba (potřenou stranou směrem nahoru) a vložte sendviče do předehřátého sendvičovače. Přístroj uzavřete a toastujte po dobu cca 2-3 minut.

Sendvič ricotta/mascarpone - čatní

4 krajíčky toustového chleba, 100 g sýru ricotta nebo mascarpone, 1 vejce, Čatní (např. čatní z manga), Sůl a pepř
Sýr ricotta/mascarpone smíchejte s vejcem, solí a pepřem. Na předehřáté pečící pláty položte dva plátky máslem pomazaného chleba (pomazanou stranou dolů). Lžící vytvořte do chleba malou prohlubeň. Na chleba nalijte směs a podle chutě přidejte čatní. Nakonec nahoru položte druhý plátek chleba (potřenou stranou směrem nahoru) přístroj uzavřete a toastujte po dobu cca 2-3 minut.

Čínské rolky

1 ČL oleje, 2 jarní cibulky, omyté a najemno nasekané, ½ malé mrkve, oloupané nastrouhané, 1 ČL sojové omáčky, 150 g fazolových klíčků, okapaných (plechovka), 50 g loupaných krabů, trochu omáčky Sambal oelek, 4 krajíčky toustového chleba, trocha rozpuštěného másla na potření
Rozehřejte olej a cibuli krátce poduste, přidejte mrkev, duste další 2 minuty, dokud lehce nezměkne. Pak přidejte sojovou omáčku, fazolové klíčky a kraby a nechte projít.
Odřízněte okraje toastového chleba a střídku velmi tence vyválejte válečkem. Spodní stranu potřete rozpuštěným máslem. Náplň rozdělte na plátek rovnoměrně a srolujte. Na plát pokládejte vždy po jedné rolce, kryt uzavřete a toastujte 2-3 minuty.

Taštičky z jablek a sultánek

15 g másla, 250 g oloupaných jablek bez jádřinců, nakrájených na kostičky, 25 g sultánek, 1 PL cukru, ½ ČL skořice, 3 PL vody, 1 ČL citronové šťávy, 4 krajíčků toustového chleba, rozpuštěné máslo na potření
Máslo rozpusťte, přidejte jablka, sultánky, cukr, skořici, vodu a citronovou šťávu a za občasného míchání poduste, ale nerozvařte.
Listové chleba o vyválejte na 3 mm plát a rozřežte na 13 cm čtverce.
Dva plátky těsta potřete máslem a položte n předehřáté pláty sendvičovače. Na každý plátek těsta dejte 1 polévkovou lžíci náplně a zakryjte máslem potřeným plátkem těsta.

Přístroj uzavřete a toastujte po dobu cca 4 minut, listové těsto má být dozlatova. Servírujte teplé.

Taštičky z hovězího masa se šunkou

175 g studeného hovězího masa, najemno nasekaného, 75 g tučné vařené šunky, najemno nasekané, 250 g listové těsto, 1 vejce, ušlehané Sůl, čerstvě namletý pepř

Hovězí maso a šunku smíchejte se solí, pepřem a vejcem.
Dále postupujte jako u taštiček z jablek a sultánek.

Jednoduché recepty

Marmeládový snack

4 krajíčky chleba
2 ČL marmelády
Pomocí medu nebo nugátového krému vykouzlíte také vynikající snacky.

Snack s játrovkou

4 krajíčky chleba
50 g telecí játrovky
trocha hořčice
Snack s trvanlivým salámem
4 krajíčky chleba
2-4 kolečka trvanlivého salámu
4 kolečka rajčat
Snack s vídeňskými párky
4 krajíčky chleba
1 vídeňský párek
2 ČL kečupu nebo hořčice

Snack s pivní šunkou

4 krajíčky chleba
2 plátky pivní šunky
několik kousků nakládaných loupaných okurek

Snack s falckou játrovkou

4 krajíčky chleba
50 g falcké játrovky
2 kolečka rajčat

Snack s játrovým sýrem

4 krajíčky chleba
2 kolečka játrového sýra
2 ČL hořčice
trocha orestované cibule
Sýrový snack
4 krajíčky chleba
2 kolečka švýcarského sýra Tilsiter
trocha mleté papriky

Snack z čerstvého sýra

4 krajíčky chleba
50 g bylinkového čerstvého sýra
Camembert snack
4 krajíčky chleba
4 plátky Camembertu

Snack s míchanými vejci

4 půlky housek
nebo
4 krajíčky chleba
2 vejce
z nich míchaná vejce.

TIP: Připravte si v sendvičovači jednou vaše obložené chlebíčky – budou jedna báseň!

Pikantní pizzy

Pizza s trvanlivým salámem - houbami

4 krajíčky bílého chleba
2 ČL rajského protlaku
2 plátky pikantního trvanlivého salámu
trocha oregana
2 PL žampiónů (plechovka)
2 plátky sýra

Pizza s trvanlivým salámem

4 krajíčky bílého chleba
4 plátky feferonkového salámu
trocha oregana
2 plátky sýra
4 kolečka rajčat

TIP:
Všechny recepty se hodí pro klasické oblohy pizz: tuňák, mušle, artyčoky, orestované mleté hovězí maso, sardelky atd.

Drůbež

Kuře s ananasem

4 krajíčky bílého chleba
50 g kuřecího masa
1 PL ananasu z plechovky
2 PL remulády

Drůbeží maso s mrkví

4 krajíčky bílého chleba
50 g drůbežího masa
¼ mrkve, jemně nastrouhané
2 ČL remulády

Drůbeží maso s kukuřicí

4 krajíčky bílého chleba
50 g drůbežího masa
4 ČL kukuřice (plechovka)
2 ČL rajčatového protlaku

Vegetariánsky – lehce a chutně

Mexiko
4 krajíčky bílého nebo kukuřičného chleba
2 PL kukuřice
2 ČL papriky na kostičky
2 ČL cibule na kostičky
Worcesterová omáčka
Čili omáčka

Lipská směs
4 krajíčky bílého chleba
4 PL míchané zeleniny (hrášek, mrkev, chřest, …)
2 ČL sladké smetany
trocha sypkého polévkového koření
čerstvě nasekané bylinky

Asie
4 krajíčky bílého chleba
4 PL zmražené čínské zeleniny
trocha sojové omáčky

Chřest pro labužníky

Chřest se šunkou
4 krajíčky bílého chleba
2 plátky dušené šunky
2 tyčinky chřestu (plechovka nebo zbytek)
4 ČL omáčky hollandaise nebo
2 plátky eidamu nebo
2 plátky bylinkového másla

Chřest s míchanými vejci
4 krajíčky bílého chleba
Míchaná vejce z následujících ingrediencí
1 vejce
1 PL smetany
bylinky
2 tyčinky chřestu

Chřest s krůtími prsíčky a vejcem
4 krajíčky bílého chleba
2 plátky uzených krůtích prsíček
1 vejce natvrdo
4 ČL omáčky hollandaise

Exotické kombinace s ovocem

Hawai
4 krajíčky bílého chleba
2 plátky dušené šunky
2 kolečka ananasu
2 koktailové třešně
2 plátky goudy

Hovězí jazyk s mandarinkami
4 krajíčky bílého chleba
2 plátky hovězího jazyka
6-8 kousků mandarinek (plechovka)
2 ČL bylinkové remulády

Kiwi-Rostbíf
4 krajíčky bílého chleba
2 plátky rostbífu
1 kiwi na kolečka
trocha sirupu z manga

Krůtí prsíčka s višněmi
4 krajíčky bílého chleba
2 plátky uzených krůtích prsíček
2 PL vypeckovaných višní (ze sklenice)
2 plátky goudy

1 špetka skořice

Vepřová pečeně s červeným rybízem
4 krajíčky selského chleba
2 plátky studené vepřové pečeně
2 PL zmraženého červeného rybízu
2 ČL remulády

Sýrové variace

Ořechové chlebíčky
4 krajíčky chleba s lněným semínkem
75 g sýra s vlašskými ořechy
pár kapek brandy
2 ČL třešňové marmelády

Ovčí sýr
4 krajíčky bílého chleba
75 g ovčího sýra
4 kolečka rajčat
2 plněné olivy na kolečka
Oregano / bazalka

Čerstvý sýr
4 krajíčky müsli-chleba nebo bílého chleba
75 g čerstvého sýra
12 půlených vypeckovaných bobulí hroznů

Ryby a plody moře

Mušle
4 krajíčky bílého chleba
8 mušlí z plechovky
trocha rajčatového protlaku
trocha česneku
4 kolečka rajčat
trocha parmezánu
2 ČL bylinkové remulády

Krabi
4 krajíčky bílého chleba
50 g krabů (plechovka)
trocha rajčatového protlaku
trocha česneku
Čili, bazalka, pár kapek citronové šťávy

Tuňák
4 krajíčky bílého chleba
50 g tuňáka
8 cibulek perlovek, nakrájených
trocha sirupu z manga
trocha křenu

Sladkosti pro malé i velké mlsouny

Louskáček

4 krajíčky bílého nebo slunečnicového chleba
2 ČL nugátového krému
2 ČL sekaných ořechů
2 ČL vaječného koňaku
Pomerančové trojhránky
4 krajíčky toustového chleba
4 kousky hořké čokolády
1 ČL pomerančové marmelády
1 ČL pomerančového likéru
2 plátky čerstvých pomerančů
1 ČL mandlových plátků

Jahodový sen

4 krajíčky bílého chleba
2 ČL jahodové marmelády
4 čerstvé jahody na plátky
½ ČL čokoládového sypání
Havajské taštičky
4 krajíčky müsli-chleba nebo bílého chleba
2 kolečka ananasu
2 ČL multivitaminového džemu
1 ČL strouhaného kokosu

Opičí toast

4 krajíčky bílého chleba
½ banánu
2 ČL nugátového krému
Jablečné trojhránky
4 krajíčky bílého chleba
4 ČL jablečné marmelády nebo jablečného kompotu
1 ČL rozinek
trocha skořice

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.
Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprabadamente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
Reparatur-Annahme Österreich
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

NOTIZEN

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišťění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®